


## 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> .....	<b>7</b>
<b>Fenntarthatóság és környezetvédelem</b> .....	<b>14</b>
Energiatakarékossági tanácsok .....	15
<b>Áttekintés</b> .....	<b>16</b>
Az ön sütője .....	16
Kezelőpanel .....	17
A sütő bekapcsolása .....	18
Üzem mód-választó .....	18
Kijelző .....	18
< > forgatógomb .....	18
Érintőgombok .....	18
Piktogramok .....	19
Felszereltség .....	20
Típustábla .....	20
Szállítási csomag .....	20
Utólag megvásárolható tartozékok .....	20
Biztonsági berendezések .....	22
PerfectClean bevonatú felületek .....	23
Kezelési elv .....	23
Üzem mód kiválasztása .....	23
Számok megadása .....	23
Menüpont kiválasztása egy kiválasztási listából .....	23
Beállítás módosítása egy választási listában .....	23
Beállítás módosítása egy szegmens sávval .....	24
<b>Üzembe helyezés</b> .....	<b>25</b>
Miele@home .....	25
Az üzembe helyezés folyamata .....	25
A sütő felmelegítése első alkalommal .....	26
<b>Beállítások személyre szabása</b> .....	<b>27</b>
A beállítások áttekintése .....	27
A(z) „Beállítások“ menü előhívása .....	28
Nyelv  .....	28
Pontos idő .....	28
Kijelző .....	28
Hangerő .....	29
Egységek .....	29
Javasolt hőmérsékletek .....	29
Utóhűtés .....	29
Üzemórák .....	29
Miele@home .....	30
Scan & Connect végrehajtása .....	30
Távvezérlés .....	31
RemoteUpdate (Táv. friss.) .....	31

Szoftver verzió.....	31
Kereskedő .....	32
Gyári beállítások .....	32
<b>Üzem módok .....</b>	<b>33</b>
<b>Kezelés .....</b>	<b>34</b>
Egyszerű kezelés.....	34
A sütőtér előmelegítése.....	34
A hőmérséklet módosítása .....	34
Ételkészítési idők .....	35
Ételkészítési idő beállítása.....	35
Állítsa be a befejezés időpontját (Befejez. időp.) .....	35
Állítsa be az indítási időt (Indítási időpont).....	35
A beállított ételkészítési idők módosítása.....	36
A beállított ételkészítési idők törlése .....	36
Sütési folyamat megszakítása .....	36
AirFry  üzemmód használata .....	36
Automatikus programok alkalmazása .....	36
Stopper .....	36
A(z) Stopper funkció használata .....	36
Tartozékok használata.....	38
A rács használata .....	38
Sütőformák használata .....	38
Sütőtepsik használata .....	38
A rács és az univerzális tepsi használata.....	38
Grill- és sütőtepsi használata univerzális tepsivel .....	39
A Gourmet sütő- és pizzakő használata .....	39
Használjon Gourmet sütőedényt .....	39
A HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerezése .....	39
<b>Hasznos információk.....</b>	<b>42</b>
Sütés .....	42
Tanácsok a sütéshez.....	42
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	42
Útmutatás az üzemmódokhoz .....	42
Sütés (hús) .....	43
Sütési tippek.....	43
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	44
Útmutatás az üzemmódokhoz .....	44
Grillezés .....	45
Tanácsok grillezéshez .....	45
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	45
Útmutatás az üzemmódokhoz .....	46
Felolvasztás .....	46
Alacsony hőmérsékletű sütés.....	47

# Tartalom

---

Befőzés .....	48
Aszalás .....	49
Edény melegítés .....	50
Fagyasztott termékek/készételek .....	50
AirFry .....	51
Tartozék .....	51
Tipppek az AirFrying használatához .....	51
Automatikus programok .....	52
Használati tanácsok .....	52
Receptek – Automatikus programok .....	52
Almatorta, finom .....	53
Piskótalap (vastag) .....	54
Piskótalap töltelékek .....	55
Márványkuglóf .....	57
Morzsás pite gyümölcssel .....	58
Mézes puszedli .....	59
Kinyomós süti .....	60
Diós muffin .....	61
Pizza (kelt tészta) .....	62
Pizza (túrós-olajos tészta) .....	64
Csirke .....	65
Marhafilé (sült) .....	66
Pisztráng .....	67
Lazacfilé .....	68
Lazacpisztráng .....	69
Sajtos burgonyagratin .....	70
Lasagne .....	71
Sütési táblázatok .....	73
Kevert tészta .....	73
Gyúrt tészta .....	74
Kelt tészta .....	75
Túrós-olajos tészta .....	76
Piskótatészta .....	76
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény .....	77
Pikáns csemegék .....	78
Marha .....	79
Borjú .....	80
Sertés .....	81
Bárány, vadhús .....	82
Szárnyas, hal .....	83
<b>Tisztítás és ápolás .....</b>	<b>84</b>
Nem megfelelő tisztítószer .....	84
Tartozék kiszérése vagy kivétele .....	84

A szennyeződések eltávolítása sütőtisztítóval .....	85
Külső tisztítás.....	85
Sütőtér .....	85
A sütőtér falainak, a sütőtér fenéklemezének és a sütőtér tetejének tisztítása kézzel .....	85
A sütőtér tömítésének tisztítása.....	86
Katalitikus zománcozású sütőtér-hátfal .....	86
A sütőtér hátfalának ki- és beszerelése .....	86
A sütőtér hátfalának kézi tisztítása.....	87
A sütőtér hátfalának katalitikus tisztítása .....	87
Tartórács .....	88
Tartórácsok ki- és beszerelése.....	88
Tartórács tisztítása .....	88
FlexiClip teljesen kihúzható sínek .....	89
FlexiClip teljesen kihúzható sínek tisztítása.....	89
Rács.....	90
Rács tisztítása .....	90
Sütőtepsik és sütőformák .....	90
PerfectClean bevonatú sütőtepsik és sütőformák tisztítása.....	90
Gourmet sütő- és pizzakő .....	91
Gourmet sütő- és pizzakő és falapát tisztítása .....	91
Gourmet sütőedény fedővel .....	91
Gourmet sütőedény tisztítása .....	92
Ajtó .....	92
Szerelje ki az ajtót .....	92
Az ajtó szétszerelése .....	93
Az ajtó beszerelése.....	95
<b>Problémák elhárítása.....</b>	<b>97</b>
Útmutatások a kijelzőn .....	97
Váratlan viselkedés.....	98
Nem kielégítő eredmény .....	99
Szokatlan zajok .....	100
<b>Ügyfélszolgálat .....</b>	<b>101</b>
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....	101
Garancia.....	101
<b>Telepítés.....</b>	<b>102</b>
Beépítési méretek .....	102
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe.....	102
Oldalnézet H 28xx.....	103
Csatlakozás és szellőzés.....	104
Sütő beszerelése .....	105
Elektromos csatlakozás .....	106

# Tartalom

---

<b>Adatok a vizsgálóintézetek számára</b> .....	<b>107</b>
Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint .....	107
Energiahatékonysági osztály .....	108
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>109</b>
Megfelelőségi nyilatkozat.....	109
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck .....	109

## 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.
- ▶ 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.

# Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

## 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.
- ▶ 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.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például szigethálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.  
A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

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

▶ Ha a hálózati csatlakozó vezeték sérült, azt egy, a Miele által felhatalmazott szakembernek kell egy speciális csatlakozó vezetékre cserélni.

▶ Telepítési és karbantartási munkák, vagy javítások esetén a sütőt a villamos hálózatról teljesen le kell választani, pl. ha a sütőtér megvilágítása hibás. Ezt a következőképpen biztosítsa:

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

▶ 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 ételmeiszer 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 fűtőttesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradék hő 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 fenéklemeze hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepatlanhat. Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér alját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja.
- ▶ 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 forrázashoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ 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 hőmérsékleten 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 szétduzzadásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.
- ▶ Az ajtó terhelhetősége maximum kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne állítson rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csípjön be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A sütő károsodhat.

### **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 mágnestáblaként.

### **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 tartórácsokat ki lehet szerelni. Megfelelően szerelje vissza a tartórácsokat.
- ▶ A katalitikus zománcozású hátfal tisztítás céljából kivehető. Megfelelően szerelje vissza a hátfalat, és soha se használja a sütőt beépített hátfal nélkül.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ 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 rendelkezésére állását.

▶ A HUB 5000/HUB 5001 Gourmet sütőedényt (ha van) nem szabad az 1. szintre betolni. A sütőtér alja károsodik. A kis távolság miatt hőtorlódás keletkezik, és a zománcbevonat megrepedhet vagy lepatlanthat. Soha ne tolja a Miele sütőtepsit az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem. Általában a 2. szintet használja.

## A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

## A régi készülék ártalmatlanítása




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




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

## Energiatakarékosági tanácsok

### Ételkészítési folyamatok

- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyekre egy sütési folyamathoz nincs szüksége.
- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza ki a receptből, vagy a sütési táblázatból, és ellenőrizze az ételt a megadott rövidebb idő lejártakor.
- Csak akkor melegítse elő a sütőteret, ha a receptben vagy a sütési táblázatban ez áll.
- Lehetőleg ne nyissa ki a készülék ajtaját egy sütési művelet közben.
- A legjobb, ha matt, sötét sütőformákat és sütőedényeket használ, amelyek nem visszaverő anyagokból (zománczott acél, hőálló üveg, felületkezelt alumínium öntvény) készültek. A bevonat nélküli anyagok, mint a rozsdamentes acél vagy az alumínium, visszaverik a hőt, amely így nehezebben éri el az elkészítendő ételt. A sütőtér alját vagy a rácsot se takarja le hővisszaverő alufóliával.
- Az ételkészítés során az energiapazarlás elkerülése érdekében ügyeljen az elkészítési időre. Lehetőleg szerint állítsa be az ételkészítési időt, vagy használja a húsmag-hőmérő tűt, ha rendelkezésre áll.
- Sok ételhez használhatja a Hőlégkeverés plusz  üzemmódot. Így az alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni mint a(z) 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 süt optimális hőkihasználás-

sal. Egy szinten történő sütéskor akár 30% energiát megtakarít hasonló jó sütési eredmények mellett. Ne nyissa ki a készülék ajtaját a sütési művelet közben.

- A grill ételekhez lehetőleg a Légkeveréses grill  üzemmódot használja. Ezzel alacsonyabb hőmérsékleten grillez, mint más grill üzemmódoknál maximális hőmérséklet 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 sütőbe, hogy a már meglévő hőt használja fel.

### Maradék hő hasznosítása

- 140 °C vagy 30 perc feletti sütési folyamatoknál a hőmérsékletet az ételkészítési folyamat vége előtt kb. öt perccel a beállítható minimális hőmérsékletre csökkentheti. A meglévő maradékhő elegendő, hogy az elkészítendő ételt készre süsse. Semmi esetre se kapcsolja ki azonban a sütőt.
- Ha a katalitikus zománcozású részekről le akarja tisztítani az olaj- és zsírszennyeződések, a legjobb, ha a tisztítási folyamatot közvetlenül a sütési folyamat után indítja el. A meglévő maradékhő csökkenti az energiafelhasználást.

### Beállítások személyre szabása

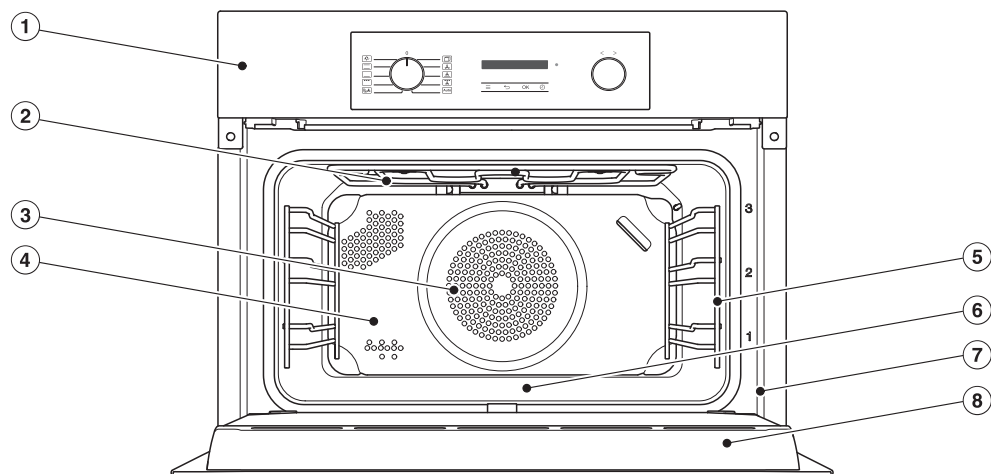
- A kijelzőhöz válassza a(z) Pontos idő | Kijelző | Ki beállítást az energiafogyasztás csökkentéséhez.

### Energiatakarékos üzemmód

A sütő energiatakarékosági okokból automatikusan kikapcsol, ha nem fut éppen ételkészítési folyamat, és nem hozza működésbe a kezelőfelületet.

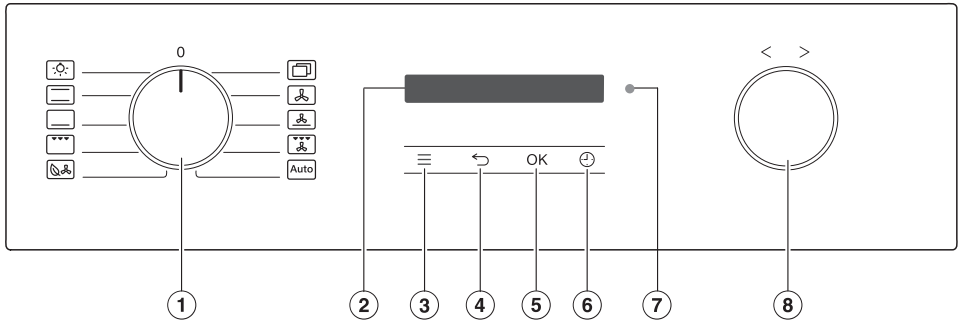
# Áttekintés

## Az ön sütője



- |   |  |
|---|--|
| ① Kezelőelemek  | ⑤ Rögzítőrács 3 szinttel                             |
| ② Felső hő/grillfűtőtest  | ⑥ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel |
| ③ Katalitikus zománcozású hátfal  | ⑦ Homlokkeret a típusablával                         |
| ④ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel | ⑧ Ajtó   |

## Kezelőpanel



- ① Üzem mód-választó  
Az üzemmódok kiválasztásához
- ② Kijelző  
A pontos idő és a kezelési információk kijelzője
- ③ ☰ érintőgomb  
A beállítások megnyitásához
- ④ ← érintőgomb  
A lépésenkénti visszaugráshoz
- ⑤ OK érintőgomb  
Funkciók előhívásához és beállítások mentéséhez
- ⑥ Érintőgomb ⏸  
Stopper, ételkészítési idő vagy indítási vagy befejezési idő beállításához az ételkészítési folyamatnál
- ⑦ Optikai interfész  
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára számára)
- ⑧ < > forgatógomb  
Idő, hőmérsékletek beállításához és menüpontok kiválasztásához

# Áttekintés

## A sütő bekapcsolása

Az idő kijelzés gyárilag ki van kapcsolva az energiatakarékosság érdekében. A kijelző sötét, és az érintőgombok nem reagálnak.

A beállítások megváltoztatásához vagy egy időzítő beállításához be kell kapcsolni a sütőt:

- forgassa az üzemmódválasztót egyszer jobbra, majd ismét vissza.

Az érintőgombok az ujjal történő érintésre reagálnak.














Ha hosszabb ideig nem használja a sütőt, a sütő automatikusan kikapcsol, és az érintőgombok már nem reagálnak.

## Üzemmód-választó

Az üzemmódválasztóval válassza ki az üzemmódokat, és külön kapcsolja be a sütőtér megvilágítását.

Jobbra-balra forgathatja.

## Üzemmódok

-  Világítás
-  Alsó-/felső hő
-  Alsó hő
-  Nagy grill
-  Eco-hőlégkeverés
-  Továbbiak |  Booster  Továbbiak | AirFry 
-  Hőlégkeverés plusz
-  Intenzív sütés
-  Légkeveréses grill
-  Automatikus programok

## Kijelző

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

## < > forgatógomb


A forgatógombot jobbra és balra forgathatja.

A kijelzőn látható értékek, például a hőmérsékletek és az idők > jobbra forgatással növelhetők, < balra forgatással pedig csökkenthetők.

A forgatógombbal görgetheti is a kijelzőn megjelenő beállítások és automatikus programok kiválasztási listáit.


> Jobbra forgatással lefelé görget egy kiválasztási listában, < balra forgatva pedig felfelé görget.

## Érintőgombok

Az érintőgombok ujjal történő érintésre reagálnak. Minden érintést gombhang erősít meg. Ezt a gombhangot a(z)  | Hangerő | Gomb hang érintőgombbal kapcsolhatja ki.






## Érintőgombok a kijelző alatt

**Tanács:** Ha a kijelző sötét, és az érintőgombok (≡ és ⌚) nem reagálnak, forgassa az üzemmódválasztót egyszer jobbra, majd vissza.

Érintőgomb	Funkció
≡	Ezzel az érintőgombbal hívhatja elő a beállításokat, amikor az üzemmódválasztó <b>O</b> vagy Világítás  helyzetben van.
↶	Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.
OK	Ezzel az érintőgombbal a funkciókat, pl. a stoppert hívja elő, értékek vagy beállítások módosításait menti el vagy üzeneteket hagy jóvá.
⌚	Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez).  Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.

## Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

Piktogram	Jelentés
<b>i</b>	Ez a piktogram jelöli a kiegészítő kezelési információkat és utasításokat. Ezeket az információs ablakokat az <b>OK</b> gombbal hagyja jóvá.
	Stopper
	A pipa jelöli az aktuális beállítást.
	Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be.
	Az üzembhelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.
	Távvezérlés (csak akkor jelenik meg, ha Miele@home rendszerrel rendelkezik, és a(z) Távvezérlés   Be beállítást kiválasztotta)

# Áttekintés

## Felszereltség

A jelen dokumentumban leírt modelleket a hátoldalon találja.

A felszereltség modelltől függ.

Alapvetően az ön sütője a „Szállítási csomagban“ felsorolt tartozékokkal rendelkezik.

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

## Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

## Szállítási csomag

- Tartórács
- Univerzális tepsi
- Sütőrács (röviden: rács)
- Használati és szerelési útmutató
- Csavarok a rögzítéséhez
- További tartozékok (modelltől függő-en)


## Utólag megvásárolható tartozékok

A Miele webshopban, a Miele ügyfél-szolgálatnál vagy a Miele szakkereske-dőnél vásárolhat kifejezetten a sütőjére szabott termékeket, pl. készülékápoló szereket és tartozékokat.

A Miele webshopot elérheti az alábbi QR-kód segítségével:



## Tartórács

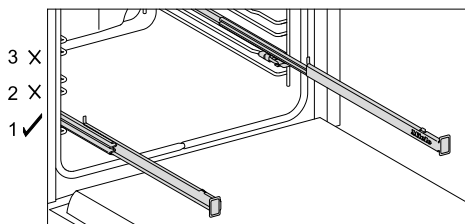
A sütőtérben jobb és bal oldalon találha-tóak a tartórácsok a(z)  behelyezési szintekkel, ahová betolthatók a tartozé-kok.

A behelyezési szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll. A tartozéko-kat (pl. a rácsot) a merevítők közé kell betolni.

A tartórácsot is kiszerezheti.

## HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek



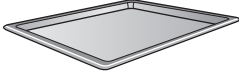
A FlexiClip teljesen kihúzható síneket csak az 1. behelyezési szinten használ-hatja.

A tartórács egy behelyezési szintje két merevítőből áll. A FlexiClip teljesen ki-húzható sínek egy behelyezési szint fel-ső merevítőire kerülnek beszerelésre.

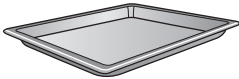
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek ter-helhetősége legfeljebb 15 kg.

## Sütőtepsi, univerzális tepsí és rács kihúzás elleni védelemmel

Sütőtepsi HBB 71  
(kihúzás elleni védelem közepén):



Univerzális tepsí HUBB 71  
(kihúzás elleni védelem közepén):

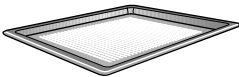


Sütőrács HBBR 71  
(kihúzás elleni védelem közepén):



Az ezen tartozékok rövid oldalán található kihúzás elleni védelem megakadályozza a tartozékok tartórácsból történő kicsúszását, ha csak részben szeretné azokat kihúzni.

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



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

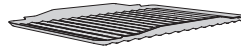
- A friss kelt tésztákból, túrós-olajos tésztákból készült péksütemények, kenyér és zsemle készítése során az alsó rész jobban barnul. Először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd helyezze a Gourmet sütő és AirFry-tepsibe.
- A hasábburgonya, a krokett és hasonlók zsír nélkül, a forró légáram 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.

## Grillező- és sütőlemez HGBB 71



A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.

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

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

## HBF 27-1 és HBFP 27-1 kerek sütőformák



Zománcozott kerek sütőformák PerfectClean felületkezeléssel pizzák, quichek vagy piték sütéséhez.

A perforált kerek sütőforma ezenkívül szintén alkalmas az AirFrying-hoz, mivel a forró levegő optimálisan kering az étel körül.

## HBS 70 Gourmet sütő- és pizzakő



Tűzálló kerámiából készült mázas Gourmet sütő- és pizzakő pizza, quiche, kenyér, zsemle vagy sós sütemények ropogósra sült alappal történő sütéséhez.

# Áttekintés

A Gourmet sütő- és pizzakőre való felhelyezéshez és az onnan történő levételhez mellékelve van egy kezeletlen fából készült csúsztató.

## 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.

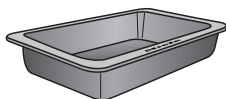
A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

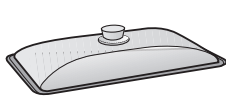
Külön kapható kiegészítőleg hozzávaló fedő. Vásárláskor adja meg a modell megnevezését.

**Mélység: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*\*

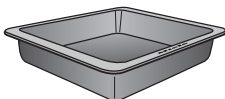


HBD 60-22

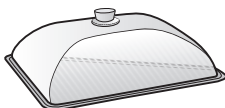


**Mélység: 35 cm\***

HUB 5001-XL\*\*



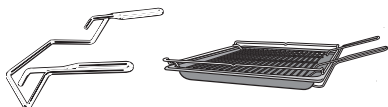
HBD 60-35



\* A három szintes sütőterekbe a sütőedény nem helyezhető be a fedéllel együtt, mivel összmagassága meghaladja a sütőtér rendelkezésre álló magasságát.

\*\* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

## HEG kiemelő fogó



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

## Katalitikus zománcozású tartozékok

### Hátfal

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

A megrendelés során adja meg a sütő modell megnevezését.

### Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálás kendő
- Miele sütőtér tisztító

## Biztonsági berendezések

### Üzembehelyezési zár

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor minden ételkészítési folyamatnál automatikusan bekapcsol. Ez gondoskodik arról, hogy a forró sütőtéri levegő a helyiség hideg levegőjével keveredjen és lehűljön, mielőtt az ajtó és a kezelőpanel között kilép.

Az ételkészítési folyamat után a hűtőventilátor még egy ideig jár, hogy ne csapódjon ki a páratartalom a sütőtérben, a kezelőpanelen, vagy a beépítőszekrényen. Egy meghatározott idő után automatikusan lekapcsol a hűtőventilátor utánfutása.

### Biztonsági kikapcsolás

A biztonsági kikapcsolás automatikusan aktiválódik, ha a sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltetik. Az időtartam hossza a választott programtól 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.

## PerfectClean bevonatú felületek

A PerfectClean bevonatú felületeket ki-magasló tapadásgátló tulajdonság és rendkívül egyszerű tisztíthatóság jellemzi. Ezek a felületek ápolás szempontjából az üveghez hasonlóak.

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

A PerfectClean bevonatú felületeken elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

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

PerfectClean bevonatú felületek:

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

## Kezelési elv

### Üzem mód kiválasztása

- Forgassa az üzemmódválasztót a kívánt üzemmódra.

A javasolt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet a forgatógombbal < >, ha szükséges.
- Az **OK** gombbal hagyja jóvá.

### Üzem mód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

- Forgassa az üzemmódválasztót az új üzemmódra.

A beállított ételkészítési idők törlésre kerülnek.

### Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.

- Forgassa a forgatógombot < > jobbra vagy balra, a szám módosításához.
- Az **OK** gombbal hagyja jóvá.

A módosított szám elmentésre kerül.

### Menü pont kiválasztása egy kiválasztási listából

- ≡, ☺ és **Auto** kiválasztása esetén megjelenik a hozzátartozó menü. Lapozzon a(z) < > forgatógombbal a kiválasztási listában, amíg meg nem jelenik a kívánt menü pont.
- Az **OK** gombbal hagyja jóvá.

### Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást ✓ pipa jelöli.

- Forgassa a(z) < > forgatógombot jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték vagy beállítás meg nem jelenik.
- Az **OK** gombbal hagyja jóvá.

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a fölérendelt menübe.



## 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.



## Az üzembe helyezés folyamata

⚠ 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. A kijelzőn megjelenik a „Miele“ felirat, majd pár másodperc elteltével a rendszer a nyelv beállítását kéri öntől.

■ Kövesse a kijelző lépéseit.


Lapozzon a(z) < > forgatókapcsolóval a kiválasztási listában, amíg meg nem jelenik a kívánt menüpont, majd hagyja jóvá az OK gombbal.

Ezután megjelenik a(z) Első üzembehelyezés vége.

# Üzembe helyezés

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelenik a(z) *Nyelv* .

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.


Megjelenik az időpont. Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.


## A sütő felmelegítése első alkalommal

A sütő első alkalommal történő felmelegítésekor kellemetlen szagok jelentkezhetnek. Ezt úgy szüntetheti meg, ha a sütőt legalább egy órán át melegíti.

A felmelegítési folyamat alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.

- Távolítsa el az esetleges matricákat vagy védőfóliákat a sütőről és a tartozékokról.
- Felmelegítés előtt nedves kendővel tisztítsa meg a sütőteret az esetleges portól és csomagolóanyag-maradványoktól.
- Szerelje a FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) a tartórácsokra, és tolja be az összes tepsit és a sütőrácsot.
- Válassza ki a(z)  Továbbiak üzemmódot az üzemmódválasztóval.

Megjelenik a(z) *Booster* .

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Válassza ki a lehető legmagasabb hőmérsékletet (250 °C).

- Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.
- A felfűtés után forgassa az üzemmódválasztót a **0** pozícióba.

## A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.







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

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

- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből, és tisztítsa meg azt kézzel.
- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a sütőteret.
- Törölje szárazra a felületeket egy puha törlőkendővel.

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

## A beállítások áttekintése

Menüpont	Lehetséges beállítások
Nyelv 	...   deutsch   english   ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Be   Ki*   Éjszakai lekapcsolás Időkijelzés formátuma 12 órás mód   24 órás mód* Beállítás
Kijelző	Fényerő 
Hangerő	Hangjelzések Dallamok*  Solo-hang  Gomb hang 
Egységek	Hőmérséklet °C*   °F
Javasolt hőmérsékletek	
Utóhűtés	Hőmérséklet vezérelt* Idővezérelt
Üzemórák	
Reteszelés 	Be   Ki*
Miele@home	Aktiválás   Inaktiválás Kapcsola állapota Új beállítás Visszaállítás Beállítás
Távvezérlés	Be*   Ki
RemoteUpdate (Táv. friss.)	Be*   Ki
Szoftver verzió	
Kereskedő	Bemutatótermi üzemmód Be   Ki*
Gyári beállítások	Készülék beállítások Javasolt hőmérsékletek

\* Gyári beállítás

# Beállítások személyre szabása

## A(z) „Beállítások“ menü előhívása

Az érintőgombbal ≡ előhívhatja a(z) „Beállítások“ menüt és személyre szabhatja a saját sütőjét, a gyári beállításokat saját igényeihez igazítva.

Ha a kijelző sötét, be kell kapcsolnia a sütőt a beállítások megváltoztatásához:

- Forgassa az üzemmódválasztót egyszer jobbra majd ismét vissza **0** helyzetbe.

- Válassza ki a(z) ≡ érintőgombot.

Megjelenik a beállítások kiválasztási listája.

- A(z) < > forgatógombbal válassza ki a kívánt beállítást.



Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

- A menüből kilépéshez válassza ki ismét az érintőgombot ≡.

## Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

## Pontos idő

### Kijelző

Válassza ki az időkijelzés módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Be  
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.
- Ki  
A kijelző energiamegtakarítás céljából sötétben jelenik meg.
- Éjszakai lekapcsolás  
Az időpont csak 5 órától 23 óráig jelenik meg a kijelzőn. A maradék időben a kijelző sötét. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.

### Időkijelzés formátuma

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

### Beállítás

Állítsa be az órát és a percet.

Áramkimaradás után újra megjelenik az aktuális pontos idő. A pontos időt a készülék elmenti kb. 5 percre.

### Kijelző

#### Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■  
maximális fényerő
- ■■■■■■■  
minimális fényerő

## 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.

## Egységek

### Hőmérséklet

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

## 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.

## Utóhűtés

A sütés után a hűtőventilátor még egy ideig jár, hogy a sütőtér levegőjéből ne csapódjon ki a páratartalom a kezelőlapon 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 párásodásához, a munkalap alatti cseppképződéshez vagy a bútor homlokfelületének párásodásához vezet.

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

## Üzemórák

Üzemórák kiválasztásával a sütője összes eddigi üzemóráját hívhatja le.

# Beállítások személyre szabása

## Reteszelés

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

Aktivált üzembehelyezési zár esetén azonnal beállíthat továbbá egy stoppert.

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Be  
Az üzembehelyezési zár aktiválódik. Mielőtt használni tudja a sütőt, érintse meg az OK érintőgombot legalább hat mp-ig.
- Ki  
Az üzembehelyezési 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 modullal 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.
- Kapcsoló állapota  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A ki-

jelzón 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 kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.  
Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a 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.

## Scan & Connect végrehajtása

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

- Olvassa be a QR-kódot.

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

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

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

A Miele App végigvezeti önt a beállításon.



## Távvezérlés

Ha telepítette a Miele Appot a mobilkészülékére, rendelkezik a Miele@home rendszerrel és aktiválta a távirányítástt (Be), akkor az üzemmód kiválasztása után beállíthatja a hőmérsékletet és az ételkészítési időket, előhívhatja a folyamatban lévő ételkészítési folyamatokról szóló információkat, ill. befejezheti a folyamatban lévő ételkészítési folyamatot. Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő max. teljesítményfelvétele 2 W.

## RemoteUpdate (Táv. friss.)

A(z) RemoteUpdate (Táv. friss.) menüpont csak akkor jelenik meg és választható ki, ha a Miele@home használatának minden feltétele teljesül.

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 megszokott 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 perccig eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate esetén:

- Amíg nem kap üzenetet, nem áll rendelkezésre frissítés.
- Egy installált frissítést nem lehet visszavonni.
- Ne kapcsolja ki a 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. Magán-célú használatban erre az információra nincs szükség.

# Beállítások személyre szabása

---

## 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 megszo-  
kott 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.

## Üzem módok

Üzem módok	Javasolt érték	Tartomány
 Hőlégkeverés plusz	160 °C	30–250 °C
 Intenzív sütés	170 °C	50–250 °C
 Eco-hőlégkeverés	190 °C	100–250 °C
 Továbbiak   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Továbbiak   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Alsó-/felső hő	180 °C	30–280 °C
 Alsó hő	190 °C	100–280 °C
 Nagy grill	240 °C	200–300 °C
 Léglegkeveréses grill	200 °C	100–260 °C
 Automatikus programok		

# Kezelés

## Egyszerű kezelés

- Tegye az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot az üzemmódválasztóval.

Az üzemmód rövid idejű megjelenítése után megjelenik az ajánlott hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet a forgatógombbal < >, ha szükséges.

A javasolt hőmérséklet átvétele néhány másodpercen belül megtörténik. A hőmérsékletet később a(z) < > forgatógombbal módosíthatja.

- Az OK gombbal hagyja jóvá.

A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz elindul.

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




- A sütési folyamat után forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba.
- Vegye ki az ételt a sütőtérből.

## A sütőtér előmelegítése


A(z) Booster üzemmód a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.


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 sütőtér:

- sötét kenyértészták valamint hátszín és filé Hőlégkeverés plusz  és Alsó-/felső hő  üzemmódokban
- sütemény és aprósütemény rövid sütemény idővel (kb. 30 percig) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) a(z) Alsó-/felső hő  üzemmódban


## Gyors felfűtés

A(z) Booster  üzemmóddal lerövidítheti a felfűtési szakaszt.

Pizza, valamint érzékeny tészták (pl. piskóta, aprósütemény) esetén az előmelegítési idő alatt ne használja a(z) Booster  üzemmódot. Ellenkező esetben felülről nagyon gyorsan megbarnulnak ezek az ételek.

- Válassza ki a(z)  Továbbiak üzemmódot az üzemmódválasztóval.
- Hagyja jóvá Booster  az OK gombbal.
- Válassza ki a hőmérsékletet.
- Váltson a kívánt üzemmódra, miután elérte a beállított hőmérsékletet.
- Tegye az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

## A hőmérséklet módosítása

A(z)  | Javasolt hőmérsékletek érintőgombbal állíthatja be a javasolt hőmérsékletet tartósan a személyes használati szokásaihoz igazítva.

- Módosítsa a hőmérsékletet a forgatógombbal < >.

A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Az *OK* gombbal hagyja jóvá.

**Tanács:** Ha programozott **egy** ételkészítési időt, akkor először lépjen ki a(z) ↵ érintőgombbal az „ételkészítési idő” menüből. Ezután módosíthatja a hőmérsékletet a < > forgatógombbal.

Végül érintse meg a(z) ⊕ érintőgombot az ételkészítési idő újbóli megjelenítéséhez.

## Ételkészítési idők

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

Válassza a lehető legrövidebb időt az ételkészítési folyamat elindításáig.

## Ételkészítési idő beállítása

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

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.

- Válassza ki a(z) ⊕ érintőgombot.
- Állítsa be az ételkészítési időt.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

## Állítsa be a befejezés időpontját (Befejez. időp.)

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

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

- Válassza ki a(z) ⊕ érintőgombot.
- Válassza a(z) Befejez. időp. lehetőséget.
- Állítsa be azt az időpontot, amikor az ételkészítési folyamat befejeződjön.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

## Állítsa be az indítási időt (Indítási időpont)



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

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.
- Válassza a(z) Indítási időpont lehetőséget.
- Állítsa be azt az időpontot, amikor az ételkészítési folyamat elinduljon.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.



# Kezelés

## 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.

## Sütési folyamat megszakítása

- Forgassa az üzemmódválasztót egy másik üzemmódra vagy a **0** pozícióba.

A beállított ételkészítési idők törlésre kerülnek. Ha az üzemmódválasztót **0** állásba állította, a sütőtér fűtése és világítása is kikapcsol.

## AirFry üzemmód használata

- sOssza el az elkészítendő ételt egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben vagy a grillező- és sütőlemezen (ha van).
- Tolja be az elkészítendő ételt az 1. szintre.
- Válassza ki a(z)  Továbbiak üzemmódot az üzemmódválasztóval.
- Válassza a(z)   AirFry lehetőséget a forgatógombbal.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.
- Az ételkészítési idő végén ellenőrizze, hogy az elkészítendő étel kellően ropogós és barna-e.

## Automatikus programok alkalmazása

Az automatikus programok kényelmesen és biztonságosan segítik a legjobb főzési eredményhez.


- Válassza a(z) Automatikus programok  lehetőséget.

Megjelenik a választási lista.

- Válassza ki a kívánt automatikus programot.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- Kövesse a kijelző utasításait.

## Stopper

### A(z) Stopper funkció használata

Az időzítőt  különálló folyamatok ellenőrzéséhez használhatja, pl. tojás főzéséhez.

Az időzítőt 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 maximálisan beállítható időzítő 59:59 perc.

Ha a kijelző sötét, be kell kapcsolnia a sütőt a beállítások megváltoztatásához:

- Forgassa az üzemmódválasztót egyszer jobbra majd ismét vissza.

## Az időzítő beállítása


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


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

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

- Állítsa be a < > 06:20 időt a forgókapcsolóval.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.


Az időzítő mentésre kerül.


Ha a sütő ki van kapcsolva, megjelenik a(z)  és a futó időzítő a pontos idő helyett.

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

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

Ha egy menüben van éppen, az időzítő a háttérben fut.

Az időzítő lejártá után villog a(z) , megszólal egy hangjelzés, az idő pedig előreszámlálódik.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

A hang- és látható jelzések kikapcsolnak.

# Kezelés

## 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.

## Tartozékok használata

A felszereltség modelltől függ.

### A rács használata

- A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja egy behelyezési szint merevítői közé, a tartórácsba.

### Sütőformák használata

- A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja egy behelyezési szint merevítői közé, a tartórácsba.
- Ha sütőformákat, felfújt formákat és hasonlókat használ, ezeket a formákat a rács közepére helyezze.

### Sütőtepsik használata

- Tolja a sütőtepsit, az univerzális tepsit és a Gourmet sütő- és AirFry-tepsit egy behelyezési szint merevítői közé a tartórácsokba.

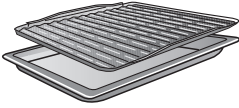
**Tanács:** A perforált HBBL 71 Gourmet sütő- és AirFry-tepsivel történő sütéskor először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd helyezze a perforált tepsire.

### A rács és az univerzális tepsik használata




- Helyezze a rácsot az univerzális tepsire.
- Tolja be az univerzális tepsit egy behelyezési szint merevítői közé. A rács automatikusan a felső merevítőre kerül betolásra.

## Grill- és sütőtepsi használata univerzális tepsivel



- Helyezze a grill- és sütőtepsit az univerzális tepsibe.
- Tolja az univerzális tepsit a grill- és sütőtepsivel egy behelyezési szint merevítői közé.

## A Gourmet sütő- és pizzakő használata

- A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja egy behelyezési szint merevítői közé, a tartórácsba.
- Helyezze a Gourmet sütő- és pizzakövet a peremmel hátrafelé a rácsra.
- Melegítse elő a Gourmet sütő- és pizzakövet 30 percig a(z) Alsó-/felső hő  üzemmódban 200 °C és 250 °C fok hőmérsékleten.

**Tanács:** Részletes információkat a Gourmet sütő- és pizzakő használati útmutatójában talál.

## Használjon Gourmet sütőedényt

A sütőtér fenéklemeze zománcbevonatának sérülése hőtorlódás miatt. Ha a HUB 5000/5001 Miele Gourmet sütőedényt betolja az 1. behelyezési szintre, a sütőtér fenéklemezén a kis távolság miatt hőtorlódás alakulhat ki: a zománcbevonat megrepedhet és lepattanhat.

A HUB 5000/5001 Gourmet sütőedényt **ne** tolja be az 1. behelyezési szintre.


Soha ne tolja a sütőedényt az 1. behelyezési szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem.

**Általában a 2. behelyezési szintet használja.**

- Tolja a Gourmet sütőedényt egy behelyezési szint merevítői közé a tartórácsokba.

A három behelyezési szintes sütőterekbe a sütőedény nem helyezhető be a fedéllel együtt, mivel összmagassága meghaladja a rendelkezésre álló magasságot.

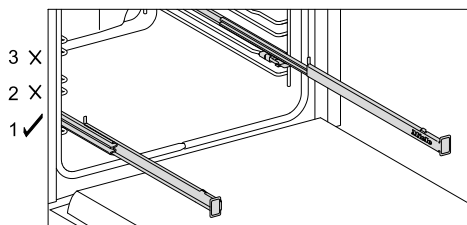
## A HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszérése

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.

## Kezelés



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek csak az 1. behelyezési szinten használhatja.

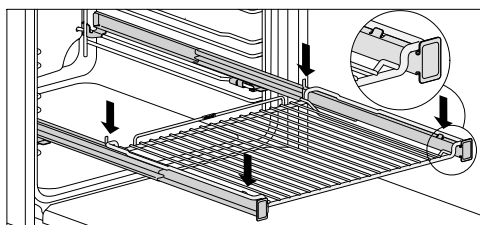
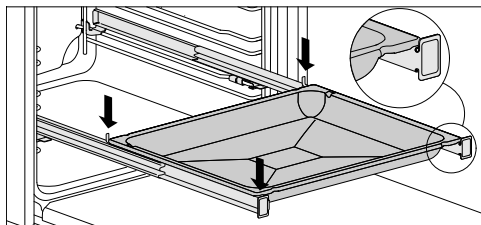
A tartórács egy behelyezési szintje két merevítőből áll. A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint felső merevítőjére kerülnek beszerelésre.

Annak érdekében, hogy a FlexiClip teljesen kihúzható sínek minden olyan ételhez használni lehessen, amelyet a 2. behelyezési szinten kell elkészíteni, szerelje be a FlexiClip teljesen kihúzható sínek az 1. behelyezési szintre.

Mivel a FlexiClip teljesen kihúzható sínek az egyik behelyezési szint felső merevítőjére vannak beépítve, a felette lévő behelyezési szinthez csökken a távolság. Túl kis távolság esetén a sütési eredmény romolhat.

A tartozékok csak akkor kerülnek az első és hátsó reteszlelemek közé és biztosítottak a lecsúszás ellen, ha a FlexiClip teljesen kihúzható sínek teljesen be vannak tolvá.

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.



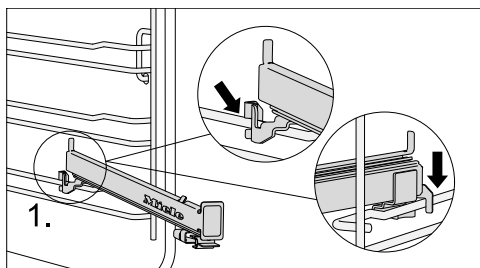
Annak érdekében, hogy a tartozék ne csússzon le véletlenül:

- ügyeljen arra, hogy a tartozék mindig a teljesen kihúzható sínek első és a hátsó reteszlelemek között legyen.
- A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be a FlexiClip teljesen kihúzható sínekre.

Be- vagy kiszereleskor **ne** húzza szét teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínek.

Szerelje be a Miele felirattal ellátott FlexiClip teljesen kihúzható sínt a sütőtér **jobb** oldalára.

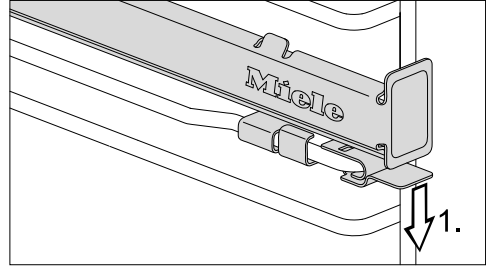
### FlexiClip teljesen kihúzható sínek beszerelése



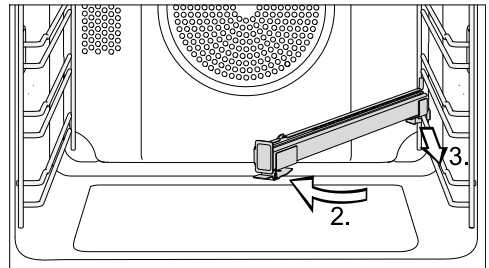
- Erősítse a FlexiClip teljesen kihúzható sínt elöl az egyik behelyezési szint felső merevítőjére (1.).

## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek ki-szerelése

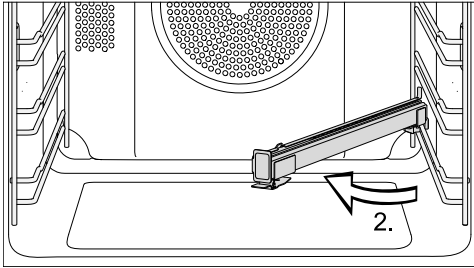
- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



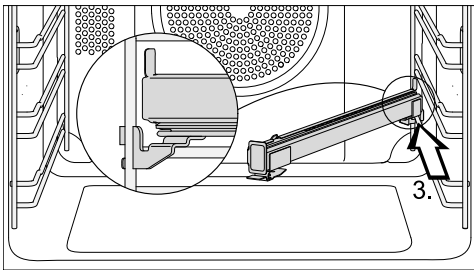
- Nyomja lefelé a FlexiClip teljesen kihúzható sín fülét (1.).



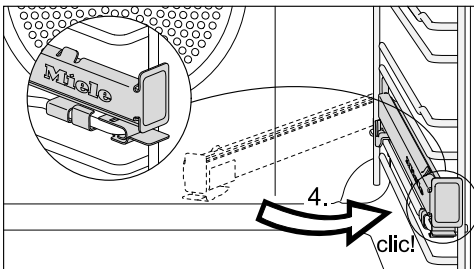
- Mozgassa a FlexiClip teljesen kihúzható sínt a sütőtér középső részébe (2.), és a felső merevítő mentén húzza előre (3.).
- Emelje le a FlexiClip teljesen kihúzható sínt a merevítőről, és vegye ki.



- Mozgassa a FlexiClip teljesen kihúzható sínt a sütőtér középső részéhez (2.).



- A fenti merevítő mentén húzza a FlexiClip teljesen kihúzható sínt ferdén hátra ütközésig (3.).



- Húzza hátra a FlexiClip teljesen kihúzható sínt, és kattintsa be a felső merevítőn hallható kattanással (4.).

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

## Sütés

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasáburgonyát és hasonlókat csak aransárgára süssse, 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 rácst, sütőtepsit, univerzális tepsit és minden sütőformát.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel hatásukra az étel egyenetlenül vagy gyengén barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformában, vagy hosszúkás formában keresztben a sütőtérbe, hogy a formában optimális hőeloszlást és egyenletes sütési eredményt érjen el.
- A sütőformát mindig helyezze a rácsra.
- Gyümölcstortát és magas tepsis süteményeket az univerzális tepsiben süssön.

### Sütőpapír használata

A Miele tartozékok, pl. az univerzális tepsis PerfectClean bevonatúak. A PerfectClean bevonatú felületeket általában nem kell bezsírozni vagy sütőpapírral kibélelni.

- Használjon sütőpapírt sós tésztából készült sütemények sütése esetén, mivel a tésztakészítéshez használt nátronlúg károsíthatja a PerfectClean bevonatú 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 hőmérséklet kiválasztása

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

#### Sütési idő kiválasztása

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

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

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


### Útmutatás az üzemmódokhoz

Az üzemmódok áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel az azonos elnevezésű fejezetekben találja.

#### Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz használata

Az 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.+2. szintre.

**Tanács:** Ha több szinten süt egyszerre, tolja be az univerzális tepsit legalulra.

## 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 alumínumból, hőálló üvegformák, bevonatos formák.

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

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

## Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Sütés (hús)

### Sütési tippek

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



## Hasznos információk

- Vegye ki az ételt a sütés vége után a sütőtérből, fedje le, és **pihentesse** kb. tíz perccig. Felszeleteléskor így kevesebb sült szaft folyik ki.
- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

### Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

- Vegye figyelembe a megadott hőmérséklet tartományokat, behelyezési szinteket és időket. A táblázat különböző sütőedények, húsok 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  esetén kb. 20 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, mint az Alsó-/felső hő  esetén.
- A 3 kg-nál nagyobb súlyú húsdarabok esetén válasszon a sütési táblázatban megadottnál kb. 10 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet. A sütés kicsit tovább tart, de a hús egyenletesen sül, és nem kap túl vastag kérget.
- A sütőrácon történő sütéshez válasszon 10 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet, mint a zárt sütőedényben történő sütéshez.

### Sütési idő kiválasztása

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

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


### Tanácsok

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

### Útmutatás az üzemmódokhoz

Az üzemmódok áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel az azonos elnevezésű fejezetekben találja.

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



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

### Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

### Hőlégkeverés plusz 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.

■ Tolja be az ételt az 1. vagy 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 az 1. szintre.

## Eco-hőlégkeverés használata

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

■ Tolja be az ételt az 1. szintre.

## Grillezés

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

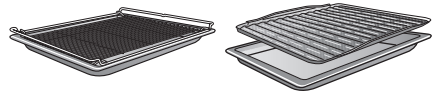
Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak. Csupkja be az ajtót grillezéskor.

## Tanácsok grillezéshez

- Grillezéskor szükséges az előmelegítés. Zárt ajtónál kb. öt percig melegítse elő a felső fűtést/grillfűtőtestet.
- A húst öblítse le gyorsan hideg folyó víz alatt, és szárítsa meg. A hússzeleteket grillezés előtt ne sózza meg, mert különben kijön a húslé.
- A sovány húst megkenheti olajjal. Más zsiradékot ne használjon, mivel azok könnyen megbarnulnak vagy füstölni kezdenek.

- A lapos halakat és halszeleteket tisztítsa meg, és sózza be. A halat citrommal is meglocsolhatja.
- Az univerzális tepsit felhelyezett sütőráccsal vagy grillező- és sütőtepsivel használja (ha van). A grillező- vagy sütőtepsi megvédi a lecsepegő húslét a megégéstől, így az tovább felhasználható lesz. A grillezéshez kenje be a sütőrácsot vagy a grillező- és sütőtepsit olajjal, és helyezze rá az ételt.

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

- Vegye figyelembe a megadott hőmérséklet tartományokat, behelyezési szinteket és időket. A táblázat különböző húсок 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 2. szintre tolja be.
- A nagyobb átmérőjű ételt az 1. szintre helyezze.

# Hasznos információk

## Sütési idő 🕒 kiválasztása

■ A lapos hús- vagy halszeleteket kb. 6–8 percig grillezze oldalanként. Ügyeljen arra, hogy a szeletek kb. egyforma vastagságúak legyenek, hogy a sütési idők ne legyenek nagyon eltérőek.

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

■ Hús esetén nyomja meg egy kanállal, hogy ellenőrizze, elkészült-e az étel. Így megállapíthatja, hogy mennyire puha a hús.

### - angolos/rosé

Ha a hús még nagyon rugalmas, akkor a belseje még vörös.

### - közepes

Ha a hús kissé benyomható, akkor belül rózsaszín.

### - átsütve

Ha a hús alig nyomható be, akkor átsült.

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

Az üzemmódok áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel az azonos elnevezésű fejezetekben találja.

## Nagy grill 🍷 használata

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

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

## Légkeveréses grill 🍷🌀 használata

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

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

## Felolvasztás

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

■ Válassza a Hőlégkeverés plusz 🍷🌀 üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 30–50 °C-ra.

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

⚠️ A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

## Tanácsok

- Hagyja a fagyasztott árut csomagolás nélkül az univerzális tepsin, vagy egy tálnban 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

Használja az univerzális tepsit ráhelyezett sütőrácscsal.

- Helyezze az univerzális tepsit a sütőrácscsal a(z) 1 behelyezési szintre.
- Válassza a(z) Alsó-/felső hő  üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 120 °C-ra.
- Az univerzális tepsivel és a sütőrácscsal együtt kb. 15 percig melegítse elő a sütőteret.
- Miközben a sütőtér 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 fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal.

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


- Tegye a megpirított húst a sütőrácscra.
- Csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra.
- Süsse készre a húst.

## Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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


 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.

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

## Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter úrtartalmú üvegre vonatkoznak.

Csak speciális üvegeket használjon, amelyek szakkereskedőnél szerezhetők be (befőttesüvegek vagy csavaros tejetű 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) 1. 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 25–35 perc
Uborka	-/-	30 °C 25–30 perc
Cékla	120 °C 30–40 perc	30 °C 25–30 perc
Bab (zöld vagy sárga)	120 °C 90–120 perc	30 °C 25–30 perc

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

## Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek 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 befőttésüvegek zárjait, és végül ellenőrizze, hogy minden üveg zárva van-e.

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

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


## Aszalás

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

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

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

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

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

Égész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

# Hasznos információk

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

Üzemmod, hőmérséklet, száradási idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő

\*Fűszernövényeket csak az univerzális tepsin a 2. szinten szárítson és használja a(z) Alsó-/felső hő üzemmodot, mivel Hőlégkeverés plusz üzemmodban 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 kivételkor.

- 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.

## Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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

Égési sérülésveszély!

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

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

## Fagyasztott termékek/készételek

### Tanácsok hasábburgonyához, krokett-hez vagy hasonlókhöz

Ezeket a mélyhűtött termékeket AirFry üzemmodban készítse el.

### Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

- Rácson, sütőpapírral süsse az olyan mélyhűtött termékeket, mint a sütemény, pizza vagy bagett. A sütőtepsi vagy az univerzális tepszi 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.

## Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.


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

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

## AirFry

Az élelmiszerek kímélő elkészítése az ön egészségét szolgálja.

A hasáburgonyát és hasonlókat csak aranyárgára süssse, ne sötétbarnára.

AirFry  üzemmódban az elkészítendő étel forró levegőben sül. Az AirFrying kíméletes elkészítési mód, amellyel egyenletes, ropogós eredményt ér el.

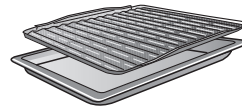
Az AirFrying ezért kiválóan alkalmas fagyasztott termékek, például hasáburgonya, krokett, vagy hasonlók elkészítésére.

## Tartozék

- **Nem csepegő ételekhez**, például hasáburgonyához használja a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsit (ha van).  
A Gourmet sütő- és AirFry-tepsin lévő finom lyukaknak köszönhetően az elkészítendő étel minden oldalról megpirul és ropogós lesz.  
Használhatja azonban az univerzális tepsit is.



- **Csepegő ételekhez**, például csirkecombhoz az univerzális tepsit felhelyezett sütőrácscsal vagy grillező- és sütőlemezzel használja (ha van).  
A grillező- és sütőlemez megvédi a lecszepegő húslét a megégéstől, így az tovább felhasználható lesz. Kenje be a sütőrácscot vagy a grillező- és sütőlemez olajjal, és helyezze rá az elkészítendő ételt.



- Helyezze az ételeket sütőformában középen a rácsra.

## Tipppek az AirFrying használatához

- Ne olvassza fel a fagyasztott ételeket.
- sOssza el az elkészítendő ételt egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben vagy a grillező- és sütőlemezen (ha van).
- Tegye az elkészítendő ételt a nem előmelegített sütőtérbe.  
Ha az eredmény nem elég ropogós az ön számára, legközelebb előmelegíteti a sütőteret.

## Hasznos információk

---

- Csak egy szinten süssön.  
Több szinten történő sütés esetén a páratartalom túl magas lesz a sütőtérben, az étel pedig nem lesz ropogós.
- Az elkészítendő ételt általában az 1. szintre helyezze.  
Amennyiben felülről több barnulást szeretne, akkor legközelebb magasabb szintet is használhat.
- Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt, például a hasáburgonyát.  
Állítsa be a stoppert emlékeztetőül.

## Automatikus programok

### Használati tanácsok

- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutatóként szolgálnak. Az optimális főzési eredmény érdekében javasoljuk, hogy a receptekben feltüntetett mennyiségeket és tartozékokat használja.
- Egy ételkészítési folyamat után először hagyja a sütőtér szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- Egyes automatikus programoknál ki kell várni az előmelegítési időt, és csak azután lehet betenni az elkészítendő ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás megjelenik a kijelzőn.

## Receptek – Automatikus programok

Az automatikus programok receptjeit az alábbiakban találja.

Az optimális eredmény érdekében javasoljuk, hogy a receptekben feltüntetett mennyiségeket és tartozékokat használja.

## Almatorta, finom

Elkészítési idő: 95 perc  
12 darabhoz

### A feltéthez

500 g savanykás alma  
2 ek citromlé

### A tésztához

150 g puha vaj  
150 g cukor  
8 g vaníliás cukor  
3 db M-es méretű tojás  
150 g búzaliszt (BL-51)  
½ tk sütőpor

### A sütőformához

1 tk vaj

### A szóráshoz

1 ek porcukor

### Tartozékok

sütőrács  
csatos tortaforma (Ø 26 cm)  
szita, finom

### Elkészítés

Hámozza meg és vágja négy részre az almákat. A domború oldalán körülbelül 1 cm-enként vagdossa be, keverje össze a citromlével, és tegye félre.

Kenje ki a csatos tortaformát.

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot körülbelül 2 perc alatt keverje krémesre. A tojásokat egyenként keverje bele, tojásenként fél percig keverve.

Keverje össze a lisztet a sütőporral és a többi hozzávalóval.

Egyenletesen oszlassa el a tésztát a csatos tortaformában. Az almákat a domború oldalukkal felfelé finoman nyomja a tésztába.

A tortaformát a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

10 percig hagyja a süteményt a sütőformában. Végül vegye le a forma peremét, és a sütőrácson hagyja kihűlni a süteményt. Szórja meg porcukorral.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Almatorta finom

A program időtartama: 53 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 155–165 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 50–60 perc

Szint: 1.

#### Tanács

Porcukorszórás helyett megkenheti a süteményt enyhén felmelegített, simára kevert sárgabarack lekvárral is.

# Hasznos információk

---

## Piskótalap (vastag)

Elkészítési idő: 75 perc  
12 darabhoz

### A tésztához

4 db M-es méretű tojás  
4 ek forró víz  
175 g cukor  
200 g búzaliszt (BL-51)  
1 tk sütőpor

### A sütőformához

1 tk vaj

### Tartozékok

sütőrács  
szita, finom  
csatos tortaforma (Ø 26 cm)  
sütőpapír

### Elkészítés

Válassza szét a tojásokat. A tojásfehérjét a vízzel verje nagyon kemény habbá. Lassan szórja bele a cukrot. Verje fel a tojássárgáját, majd keverje bele a tészta.

Tolja be a sütőrácsot a sütőtérbe. Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A lisztet keverje el a sütőporral, szitálja rá a tojásos keverékre, és egy nagy habverővel lazán keverje bele.

Kenje ki és bélelje ki sütőpapírral a csatos tortaforma alját. A tésztát tegye a csatos tortaformába, és simítsa el.

A piskótát tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.


A sütést követően 10 percre hagyja a formában hűlni a süteményt. Végül vegye ki a formából, és a sütőrácsra hagy-

ja kihűlni. Kétszer vágja fel vízszintesen a piskótalapot úgy, hogy 3 lap keletkezzen.


Az előkészített töltelékkel kenje be a lapokat.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Piskótalap (vastagabb)  
A program időtartama: 32 perc

#### Kézi

Üzem mód:   
Hőmérséklet: 150-160°C  
Előmelegítés: igen  
Időtartam: 20–30 perc  
Szint: 1.

#### Tanács

Csokoládés piskótalap készítéséhez adjon 2–3 tk kakaót a lisztes keverékhez.

### Piskótalap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

#### Túrós-tejszínes töltelék

500 g 20%-os étkezési túró  
100 g cukor  
100 ml 3,5%-os tej  
8 g vaníliás cukor  
1 citrom leve  
6 fehér lapzselatin  
500 g tejszín

#### A szóráshoz

1 ek porcukor

#### Cappuccino töltelék

100 g étcsokoládé  
500 g tejszín  
6 fehér lapzselatin  
80 ml espresso  
80 ml kávélikőr  
16 g vaníliás cukor  
1 ek kakaó

#### A szóráshoz

1 ek kakaó

#### Tartozékok

tortatálca  
szita, finom

#### A túrós-tejszínes töltelék elkészítése

A túrós-tejszínes töltelékhez a túróat keverje el a cukorral, a tejjel, a vaníliás cukorral és a citrom levével. A zselatint áztassa be hideg vízben, nyomkodja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőlapon alacsony fokozaton oldja fel.

Adjon egy kevés túrómasszát a zselatinhoz, és keverje össze.

A keveréket keverje hozzá a maradék túrómasszához, és tegye hűvös helyre. Verje fel keményre a tejszínt, és keverje a túrómasszához.

Az első piskótalapot helyezze egy torta-tálcára, kenjen rá túrómasszát, tegye rá a második piskótalapot, kenjen rá túrómasszát, és helyezze rá a harmadik piskótalapot.

Jól hűtse le a tortát. Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

#### A cappuccino töltelék elkészítése

Olvassa meg a csokoládét a cappuccino töltelékhez. Verje keményre a tejszínt, és tegyen félre egy keveset a felső piskótalap bekenéséhez. A zselatint áztassa be hideg vízben, nyomkodja ki, és mikrohullámú sütőben vagy a főzőlapon alacsony fokozaton oldja fel, majd hagyja kicsit hűlni.

Az espresso és a kávélikőr felét keverje bele a zselatinba, majd keverje a tejszínhez.

Felezze meg a kávé és a tejszín keverékét. Az egyik feléhez keverje hozzá a vaníliás cukrot, a másik feléhez pedig a csokoládét és a kakaót.

Az első piskótalapot helyezze egy torta-tálcára, locsolja meg egy kevés kávélikőrrel és espressoval, és kenje rá a sötét színű tejszínt. Helyezze rá a második piskótalapot, locsolja meg a maradék folyadékkal, és kenje rá a világos színű tejszínt. Helyezze rá a harmadik lapot, kenje be a korábban félretett tejszínnel, és szórja meg kakaóval.

### **Tanács**

A túrós-tejszínes töltelék gyümölcsös változatához keverjen a masszához egy kevés reszelt citromhéjat és 300 g lecsepegtetett mandaringerezdet vagy sárgabarackdarabot.

## Márványkuglóf

Elkészítési idő: 80 perc  
18 darabhoz

### A tésztához

250 g puha vaj  
200 g cukor  
8 g vaníliás cukor  
4 db M-es méretű tojás  
200 g zsíros tejföl  
400 g búzaliszt, (BL-51)  
16 g sütőpor  
1 csipet só  
3 ek kakaó

### A sütőformához

1 tk vaj

### Tartozékok

koszorú forma, Ø 26 cm  
sütőrács

### Elkészítés

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot keverje krémesre. Egyesével adja hozzá a tojásokat, és egyenként ½ perccig keverje. Adja hozzá a tejfölt. A lisztet keverje össze a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

Kenje ki a koszorú formát, és tegye bele a tészta felét.

A tészta másik feléhez keverje a kakaót. A sötét tésztát oszlassa el a világos tésztán. Húzzon keresztül egy villát spirálformában a tésztarétegeken.

A koszorú formát a rácson tolja be a sütőbe, és süsse meg a süteményt.

10 perccig hagyja a süteményt a sütőformában. Végül vegye ki a formából, és a sütőrácson hagyja kihűlni.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Márványkalács

A program időtartama: 55 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150-160°C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 50–60 perc

Szint: 1.

# Hasznos információk

## Morzsás pite gyümölcssel

Elkészítési idő: 150 perc  
20 darabhoz

### A tésztához

42 g friss élesztő  
150 ml 3,5%-os langyos tej  
450 g búzaliszt (BL-51)  
50 g cukor  
90 g puha vaj  
1 db M-es méretű tojás

### A feltéhez

1,25 kg alma

### A morzsához

240 g búzaliszt (BL-51)  
150 g cukor  
16 g vaníliás cukor  
1 tk fahéj  
150 g puha vaj

### Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

### Elkészítés

Kevergetés mellett, tejsen oldja fel az élesztőt. A liszttel, a cukorral, a vajjal és a tojással gyúrja sima tésztává.

A tésztát formázza golyóvá, egy tálban helyezze a sütőtérbe, és nedves ruhával fedje le. Az 1. kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Hámozza meg az almát, magozza ki, és vágja cikkelyekre.


Gyúrja át könnyedén a tésztát és nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin. Egyenletesen ossza el az almát a tésztán. Keverje össze a lisztet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a fahéjat, és a vajjal gyúrja morzsává. Oszlassa el az almákon.


A süteményt helyezze a sütőbe, és a 2-es kelési fázis beállításainak megfelelően kelessze.

Süsse aranybarnára a süteményt.

### Beállítás


#### Kelesztés

1. kelési fázis  
Üzem mód:   
Hőmérséklet: 30 °C  
Kelesztési idő: 30-45 perc


2. kelési fázis  
Üzem mód:   
Hőmérséklet: 30 °C  
Kelesztési idő: 30 perc

### Sütemény sütés

#### Automatikus program

 | Morzsás gyümölcstorta  
A program időtartama: 48 perc

### Kézi

Üzem mód:   
Hőmérséklet: 155–165 °C  
Előmelegítés: nem  
Időtartam: 40–50 perc  
Szint: 1.

### Tanács

Alma helyett 1 kg magozott szilvát vagy cseresznyét is használhat.

## Mézes puszedli

Elkészítési idő: 135 perc  
70 darabhoz (2 tepsi)

### Hozzávalók

250 g búzaliszt, BL-51  
½ tk sütőpor  
80 g cukor  
8 g vaníliás cukor  
1 üveg rumaroma  
3 ek víz  
120 g puha vaj

### Tartozékok

nyújtófa  
kiszúróformák  
két sütőtepsi vagy univerzális tepsi

### Elkészítés


Keverje össze a lisztet, a sütőport, a cukrot és a vaníliás cukrot. A többi hozzávalót is hozzáadva gyors mozdulatokkal gyúrja sima tésztává, és legalább 60 percre tegye hűvös helyre.

A tésztát kb. 3 mm vastagságúra nyújtsa ki, a puszedliket szúrja ki, és helyezze a sütő- vagy univerzális tepsikre.

A puszedliket tolja be a sütőbe, és süsse meg.

### Beállítás

#### Automatikus program

 Mézes puszedli |

1 sütőtepsi / 2 sütőtepsi

Programidő, 1 tepsi: 25 perc

Programidő, 2 tepsi: 26 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 145–155 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 25–35 perc

1. szint Tepsi: 1

2. szint Tepsi: 1+2

### Tanács

A hozzávalók mennyisége 2 tepsire vonatkozik. 1 tepsihez felezze el a mennyiségeket vagy egymás után süsse meg az aprósüteményeket.

# Hasznos információk

---

## Kinyomós süti

Elkészítési idő: 50 perc  
50 darabhoz (2 tepszi)

### Hozzávalók

160 g puha vaj  
50 g barnacukor  
50 g porcukor  
8 g vaníliás cukor  
1 csipet só  
200 g búzaliszt (BL-51)  
1 db M-es méretű tojás fehérjéje

### Tartozékok

nyomózsák  
csillag alakú kinyomófej (9 mm)  
két sütőtepszi vagy univerzális tepszi

### Elkészítés


Keverje krémesre a vajat. Adja hozzá a cukrot, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a sót, és addig keverje, amíg puha masszát nem kap. Keverje bele a lisztet és végül a tojásfehérjét.

A tésztát tegye egy nyomózsákba, és nyomjon kb. 5–6 cm hosszú csíkokat a sütő- vagy univerzális tepsire.

A süteményt tolja be a sütőtérbe, és süsse aranyárgára.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Kinyomós süti | 1 sütőtepszi / 2 sütőtepszi

Programidő, 1 tepszi: 23 perc

Programidő, 2 tepszi: 30 perc

### Kézi beállítás

#### Egy tepsizhez

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 145–155 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 20–30 perc

Szint: 1.

#### Két tepsizhez

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 140–150 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 25–35 perc

Szint: 1+2.

### Tanács

A hozzávalók mennyisége 2 tepsire vonatkozik. 1 tepsizhez felezze el a mennyiségeket vagy egymás után süsse meg az aprósüteményeket.

## Diós muffin

Elkészítési idő: 95 perc  
12 darabhoz

### Hozzávalók

80 g mazsola  
40 ml rum  
120 g puha vaj  
120 g cukor  
8 g vaníliás cukor  
2 db M-es méretű tojás  
140 g búzaliszt, BL-51  
1 tk sütőpor  
120 g dióbél | nagyobb darabokra vágva

### Tartozékok

muffin forma 12 (Ø 5 cm) muffinhoz  
muffinpapír (Ø 5 cm)  
sütőrács

### Elkészítés

Körülbelül 30 percig áztassa a mazsolát rumban.

Keverje krémesre a vajat. Egymás után adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot és a tojásokat. Keverje össze a lisztet és a sütőport, és adja hozzá. Keverje bele a diót. Végül adja hozzá a mazsolát a rummal.

Tegye a muffinpapírokat a muffin formákba. A tésztát két evőkanállal egyenletesen oszlassa el a formákban.

A muffinsütőt a rácson tolja be a sütőtérbe, és süsse meg.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Diós muffin

A program időtartama: 36 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150–160 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 30–40 perc

Szint: 1.

# Hasznos információk

## Pizza (kelt tészta)

Elkészítési idő: 90 perc  
4 adaghoz

### A tésztához

30 g friss élesztő  
170 ml víz | langyos  
300 g búzaliszt, BL-51  
1 tk cukor  
1 tk só  
½ tk morzsolt kakukkfű  
1 tk morzsolt oregánó  
1 ek olaj

### A feltéthez

2 fej vöröshagyma  
1 gerezd fokhagyma  
400 g paradicsomkonzerv – hámozott,  
darabolt  
2 ek sűrített paradicsom  
1 tk cukor  
1 tk morzsolt oregánó  
1 babérlevél  
1 tk só  
bors  
125 g mozzarella  
125 g reszelt Gouda sajt

### A sütéshez:

1 ek olívaolaj

### Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

### Elkészítés

Kevergetés mellett, vízben oldja fel az élesztőt. A liszttel, a cukorral, a sóval, a kakukkfűvel, az oregánóval és az olajjal 6–7 perc alatt gyúrja sima tésztává.

Formázza gömb alakúvá a tésztát, helyezze egy tálba, és fedje le egy nedves ruhával. Szobahőmérsékleten 20 percig hagyja kelni.

A feltéthez vágja apró kockákra a vöröshagymát és a fokhagymát. Melegítsen olajat egy serpenyőben. Dinsztelje üvegesre a vöröshagymát és a fokhagymát. Adja hozzá a paradicsomot, a sűrített paradicsomot, a cukrot, az oregánót, a babérlevelet és a sót.

5 percig alacsony fokozaton főzze a szószt.

Vegye ki belőle a babérlevelet, és ízesítse sóval és borssal. Szeletelje fel a mozzarellát.

A tésztát nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin. Szobahőmérsékleten 10 percig hagyja kelni.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A szószt oszlassa el a tésztán. Hagyjon körülbelül 1 cm széles szélet. Borítsa be a mozzarellával, és szórja meg Gouda sajttal.

Tolja be a pizzát a sütőtérbe, és süsse meg.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Pizza | Kelt tészta

A program időtartama: 29 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30 perc

Szint: 1.

### **Tanács**

A pizzára tehet akár sonkát, szalámit, csiperkegombát, vöröshagymát vagy tonhalat is.

# Hasznos információk

## Pizza (túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

### A tésztahoz

120 g étkezési túró, 20%

zsír a szárazanyag tartalomban

4 ek 3,5%-os tej

4 ek olaj

2 tojás, M-es méretű | csak a sárgája

1 tk só

1½ tk sütőpor

250 g 405 típusú búzaliszt

### A feltéthez

2 fej vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

400 g paradicsomkonzerv – hámozott, darabolt

2 ek sűrített paradicsom

1 tk cukor

1 tk oregánó

1 babérlevél

1 tk só

bors

125 g mozzarella

125 g reszelt Gouda sajt

### A sütéshez

1 ek olívaolaj

### Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

### Elkészítés

A feltéthez vágja apró kockákra a vöröshagymát és a fokhagymát. Melegítsen olajat egy serpenyőben. Dinsztelje üvegesre a vöröshagymát és a fokhagymát. Adja hozzá a paradicsomot, a sűrített paradicsomot, a cukrot, az oregánót, a babérlevelet és a sót.

5 percig alacsony fokozaton főzze a szószot.

Vegye ki belőle a babérlevelet. Ízesítse sóval és borssal. Szeletelje fel a mozzarellát.

A tésztahoz keverje össze a túró, a tejet, az olajat, a tojássárgáját és a sót. Keverje el a lisztet a sütőporral. Ennek a felét keverje a tésztahoz. Végül keverje hozzá a maradékot.

A tésztát nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A szószot oszlassa el a tésztán. Hagyjon körülbelül 1 cm széles szélet. Borítsa be a mozzarellával, és szórja meg Gouda sajttal.

Tolja be a pizzát a sütőtérbe, és süsse meg.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Pizza | Túrótészta

A program időtartama: 32 perc

### Kézi

Üzemmód: 

Hőmérséklet: 170–180 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 25–35 perc

Behelyezési szint: 1

### Tanács

A pizzára tehet akár sonkát, szalámit, csiperkegombát, vöröshagymát vagy tonhalat is.

## Csirke

Elkészítési idő: 95 perc

2 adaghoz

### Hozzávalók

1 csirke (1,2 kg), konyhakész

2 ek olaj

1½ tk só

2 tk édesnemes fűszerpaprika

1 tk curry

### Tartozékok

sütőrács

felfújt forma (22 cm x 29 cm)

konyhai fonal

### Elkészítés

Keverje el az olajat a sóval, a fűszerpaprikával és a curryvel, és kenje be vele a csirkét.

A csirkecombokat kösse össze konyhai fonallal, és a mellrészével felfelé helyezze a felfújt formába.

A felfújt formát helyezze a rácsra, és tolja be a sütőtérbe úgy, hogy a combok az ajtó felé mutassanak. Süsse meg a csirkét.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Csirke

A program időtartama: 80 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 75–85 perc

Szint: 1.

# Hasznos információk

---

## Marhafilé (sült)

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

### A marhafiléhez

1 kg marhafilé, konyhakész

2 ek olaj

1 tk só

bors

### A sütéshez:

2 ek olaj

### Tartozékok

univerzális tepsi

### Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A sütéshez az olajat melegítse egy serpenyőben, és a marhafilé minden oldalát egy percre erősen süssse.

Vegye ki a marhafilét. Keverje el az olajat, a sót és a borsot, és kenje meg vele a marhafilét.

Helyezze a marhafilét az univerzális tepsire, és csúsztassa be a sütőtérbe. Süsse meg a marhafilét.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Marhafilé

Programidő:

Angolos: 31 perc

Médium: 53 perc

átsült: 66 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 170–180 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 25–35perc (Angolos),  
45–55 perc (Médium), 60–70perc (át-sült)

Szint: 1.

### Pisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

#### A pisztrángokhoz

4 pisztráng (egyenként 250 g, konyhakész)

2 ek citromlé

só

bors

#### A töltelékhez

200 g csiperkegomba (friss)

½ hagyma

1 gerezd fokhagyma

25 g petrezselyem

só

bors

#### A tetejére

3 ek vaj

#### Tartozékok

univerzális tepszi

#### Elkészítés

Csepegtessen a pisztrágra citromlét. Kívül-belül sózza, borsozza.

A töltelékhez tisztítsa meg a csiperkegombát. A hagymát, a fokhagymát, a csiperkegombát és a petrezselymet vágja apróra és keverje össze. Fűszerezze meg sóval és borssal a keveréket.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Töltse meg a keverékkel a pisztrángokat. Tegye azokat egymás mellé az univerzális tepsire. Helyezzen rá vajdarabokat.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe. Süssse meg a pisztrángokat.

#### Beállítás

##### Automatikus program

 | Pisztráng

A program időtartama: 31 perc

##### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 170–180 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 25–35 perc

Szint: 1.

##### Tanács

A pisztrángot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

# Hasznos információk

---

## Lazacfilé

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

### A lazacfiléhez

4 lazacfilé (200 g/db), konyhakész

2 ek citromlé

só

bors

### A tetejére

3 ek vaj

### A beszóráshoz

1 tk összevágott kapor

## Tartozékok

univerzális tepszi

## Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

Helyezze a lazacfiléket az univerzális tepsire. Csepegtessen rá citromlét. Sózza és borsozza. A lazacfilékre helyezzen vajdarabkákat, és szórja meg kapporral.

Az univerzális tepsit tolja be a sütőbe, és süsse meg a lazacfiléket.

## Beállítás

### Automatikus program

 | Lazacfilé

A program időtartama: 25 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 160–170 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 15–25 perc

Szint: 1.

### Lazacpisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

#### A lazacpisztránghoz

1 egész konyhakész lazacpisztráng (1 kg)

1 citrom leve

só

#### A töltelékhez

2 salottahagyma

2 gerezd fokhagyma

2 szelet toastkenyér

50 g kapribogyó, kicsi

1 db M-es méretű tojás sárgája

2 ek olívaolaj

só

bors

chilipor

#### Tartozékok

fa nyársak

univerzális tepszi

#### Elkészítés

Csepegtessen a lazacpisztrángra citromlét. Kívül-belül sózza.

A töltelékhez a salottahagymát, a fokhagymát és a toast kenyeret kockázza fel apróra. A kapribogyót, a tojássárgáját, az olívaolajat, a salottahagymát, a fokhagymát és a toast kenyeret keverje össze. Fűszerezze meg sóval, borssal és chiliporral.


Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A lazacpisztrángot töltsen meg a masszával. A nyílást zárja le kis fa nyársakkal.

Helyezze a lazacpisztrángot egy univerzális tepsire, és csúsztassa be a sütőtérbe. Süsse meg a lazacpisztrángot.

#### Beállítás

##### Automatikus program

 | Lazacpisztráng

A program időtartama: 44 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 190–200 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 35–45 perc

Szint: 1.

# Hasznos információk

---

## Sajtos burgonyagratin

Elkészítési idő: 90 perc  
4 adaghoz

### A gratinhoz

600 g lisztes burgonya  
75 g reszelt Gouda sajt

### A sütőformához

1 gerezd fokhagyma

### Az öntethez

250 g tejszín  
1 tk só  
bors  
szerecsendió

### A beszóráshoz

75 g reszelt Gouda sajt

### Tartozékok

felfújt forma (Ø 26 cm)  
sütőrács

### Elkészítés

Dörzsölje be fokhagymával a felfújt formát.

Az öntethez keverje össze a tejszínt, a sót, a borsot és a szerecsendiót.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 3–4 mm vastag szeletekre. A burgonyát a Gouda sajttal és az öntettel keverje össze, és tegye a felfújt formába.

Szórja meg Gouda sajttal.

A sajtos burgonyagratinat a rácson tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Burgonyagratin

A program időtartama: 52 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 170–180 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 50–60 perc

Szint: 1.

## Lasagne

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

### A lasagnéhoz

8 lasagne tésztalap (előfőzés nélkül)

### A paradicsomos-húsos szószhoz

50 g húsos füstölt szalonna | apró kockákra vágva

375 g darált hús – fele marhahús, fele sertéshús

2 fej vöröshagyma | felkockázva

800 g dobozos paradicsom, hámozott

30 g sűrített paradicsom

125 ml húsleves alaplé

1 tk friss kakukkfű | összevágva

1 tk friss oregánó | összevágva

1 tk friss bazsalikom | összevágva

só

bors

### A csiperkegombás szószhoz

20 g vaj

1 fej vöröshagyma | felkockázva

100 g csiperkegomba, friss | szeletelve

2 ek búzaliszt (BL-51)

250 g tejszín

250 ml 3,5%-os tej

só

bors

szerecsendió

2 ek friss petrezselyem | összevágva

### A beszóráshoz

200 g reszelt Gouda sajt

### Tartozékok

felfújt forma (32 cm x 22 cm)

sütőrács

### Elkészítés

A paradicsomos-húsos szószhoz hevít-sen fel egy bevonattal ellátott serpenyőt. A szalonnakockákat süsse meg,

adja hozzá a darálthúst, és sütés közben forgassa meg. Adja hozzá a vöröshagymát, és dinsztelje meg. Aprítsa fel a paradicsomot. A paradicsomot, a paradicsomlét, a paradicsomsűrítményt és a húsleves alaplét adja hozzá. Fűszerezze zöldfűszerekkel, sóval és borssal. Körülbelül 5 percig főzze kis fokozaton.

A csiperkegombás szószhoz vajban dinsztelje meg a vöröshagymát. Adja hozzá a csiperkegombát, és rövid ideig pirítsa. Szórja rá a lisztet, és keverje össze. Öntse le a tejszínnel és a tejjel. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Körülbelül 5 percig főzze kis fokozaton a szószt. Végül adja hozzá a petrezselymet.


A lasagnéhoz a hozzávalókat a következő sorrendben rétegezze a felfújt formába:

- a paradicsomos-húsos szósz egyharmada
- 4 lasagne tésztalap
- a paradicsomos-húsos szósz egyharmada
- a csiperkegombás szósz fele
- 4 lasagne tésztalap
- a paradicsomos-húsos szósz egyharmada
- a csiperkegombás szósz fele.

Szórja meg a lasagnét Gouda sajttal, a rácson tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Lasagne

A program időtartama: 50 perc

## Hasznos információk

---

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 160–170 °C






















Előmelegítés: nem







Időtartam: 50–60 perc

Szint: 1.

## Sütési táblázatok


### Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 Hőmérséklet, [°C]	 Szint, 1	 Ételkészítési idő, [perc]
Muffin (1 tepsi)		140–150	2	30–40
Muffin (2 tepsi)		140–150	1+2 <sup>3</sup>	30–40 <sup>4</sup>
Aprósütemény* (1 tepsi)		150	1	28–38
		160 <sup>2</sup>	1	20–30
Aprósütemény* (2 tepsi)		140	1+2 <sup>3</sup>	38–48
Homoktorta (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	55–65
		150–160 <sup>2</sup>	1	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	55–65
		150–160	1	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglóffforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	50–60
		150–160	1	60–70
Gyümölcstorta (1 tepsi)		160–170	1	30–40
		160–170	1	30–40
Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		155–165	1	50–60
		170–180 <sup>2</sup>	1	50–60
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	25–35
		160–170 <sup>2</sup>	1	20–30

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

\* 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. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.









<sup>3</sup> Szerelje ki a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

<sup>4</sup> eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

# Hasznos információk


## Gyúrt tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 Hőmérséklet [°C]	 <sup>3</sup> 1	 Ételkészítési idő [perc]
Puszedli (1 tepsi)		140–150	1	25–35
		150–160	1	20–30
Puszedli (2 tepsi)		140–150	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Kinyomós süti* (1 tepsi)		140	1	42–52
		160 <sup>2</sup>	1	20–30
Kinyomós süti* (2 tepsi)		140	1+3	45–55 <sup>4</sup>
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	2	35–45
		160–170 <sup>2</sup>	2	25–35
Sajttorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	85–95
		150–160	1 <sup>3</sup>	75–85
Almás pite* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	80–90
		170	1	80–90
Almatorta, fedett (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	50–60
		160–170	1	50–60
Gyümölcstorta öntettel (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	2	50–60
		150–160	1	50–60
Gyümölcstorta öntettel (1 tepsi)		160–170	1	60–70
		150–160	1	70–80
Édes quiche (1 tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	1 <sup>3</sup>	30–40
		190–200 <sup>2</sup>	1 <sup>3</sup>	25–35

 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>3</sup> Szint,  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés

\* 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. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

<sup>3</sup> Szerelje ki a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

<sup>4</sup> eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

## Kelt tészta









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






Üzem mód, Hőmérséklet, <sup>3</sup> Szint, Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő

- <sup>1</sup> Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- <sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- <sup>3</sup> Szerelje ki a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- <sup>4</sup> Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.
- <sup>5</sup> eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

# Hasznos információk

## Túrós-olajos tészta









Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 [°C]		 [perc]
Gyümölcstorta (1 tepszi)		160–170	2	35–45
		160–170	2	45–55
Almás táská/mazsolás csiga (1 tepszi)		160–170	2	25–35
Almás táská/mazsolás csiga (2 tepszi)		150–160	1+2 <sup>1</sup>	25–35 <sup>2</sup>






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

<sup>1</sup> Szerelje ki a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

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


## Piskótatészta

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











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

\* 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. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

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

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 [°C]		 [perc]
Képviselőfánk (1 tepsi)		160–170	1	40–50
Leveles tésztás táskák (1 tepsi)		180–190	2	20–30
Leveles tésztás táskák (2 tepsi)		180–190	1+2 <sup>1</sup>	20–30 <sup>2</sup>
Macaron (1 tepsi)		120–130	2	25–50
Macaron (2 tepsi)		120–130	1+2 <sup>1</sup>	25–50 <sup>2</sup>
Habcsók (1 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm)		90–100	2	120–150























 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint,  Ételkészítési idő  Hőlégkeverés plusz













<sup>1</sup> Szerelje ki a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

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

# Hasznos információk


## Pikáns csemegék


Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]
Pikáns quiche (1 tepsi)		220–230 <sup>2</sup>	1 <sup>4</sup>	30–40
		180–190 <sup>2</sup>	1 <sup>4</sup>	45–55
Hagymatorta (1 tepsi)		180–190 <sup>2</sup>	1	25–35
		170–180	1	30–40
Pizza, kelt tészta (1 tepsi)		170–180	2	30–40
		210–220 <sup>2</sup>	1	20–30
Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepsi)		170–180	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	25–35
Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács)		200–210	2	20–25
Toast* (sütőrács)		300	2	6–9
Átsütött/csőben sült (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin)		250 <sup>3</sup>	2	3–6
Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)		250 <sup>3</sup>	2	5–10 <sup>5</sup>
		250 <sup>3</sup>	2	5–10 <sup>5</sup>
Ratatouille (1 univerzális tepsi)		180–190	2	40–60
Hasábburgonya, mélyhűtött <sup>1</sup>	   	180–190	1	25–35 <sup>5</sup>
Krokkett, mélyhűtött <sup>1</sup>	   	180–190	1	15–25 <sup>5</sup>

 Üzem mód,  hőmérséklet, <sup>3</sup><sub>1</sub> szint,  ételkészítési idő,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill,  Légleveréses grill,  |  Továbbiak | AirFry

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

<sup>1</sup> Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat. Használja a perforált Gourmet sütő- és AirFry-teszt (ha van).


















<sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.



<sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

<sup>4</sup> Szerelje ki a FlexiClip teljesen kihúzható HFC síneket (ha vannak).

<sup>5</sup> Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

## Marha


Elkészítendő étel (tartozék)		 Hőmérséklet, [°C]	 Szint, 3	 Ét elkészítési idő, [perc]	 Maghőmérséklet, [°C]
Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2	160–180 <sup>7</sup>	–
Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális tepszi)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	1	20–50	45–75
Marhafilé „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	1	70–80	45–48
Marhafilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	1	80–90	54–57
Marhafilé „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	1	110–130	63–66
Hátszín, kb. 1 kg (univerzális tepszi)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	1	35–65	45–75
Hátszín „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	1	80–90	45–48
Hátszín „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	1	110–120	54–57
Hátszín „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	1	130–140	63–66
Hamburger, fasírt* <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	250 <sup>5</sup>	3	13–21 <sup>8</sup>	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Hő-légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Eco-hő-légkeverés,  Nagy grill


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

<sup>1</sup> Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

<sup>2</sup> Először a főzőlapon süsse meg a húst.

<sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

<sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.

<sup>5</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

<sup>6</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.















<sup>7</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

<sup>8</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.


<sup>9</sup> Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

# Hasznos információk


















## Borjú










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

 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő, <sup>6</sup> Maghőmérséklet,  Hő-  
légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő

- <sup>1</sup> Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsi.
- <sup>2</sup> Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- <sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- <sup>5</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>6</sup> Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

## Sertés


Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	 <sup>9</sup> [°C]
Sertéssült/sült sertéstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		160–170	2	140–150 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	2	140–150 <sup>5</sup>	80–90
Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
		190–200	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
Sertésfilé, kb. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2	70–90	60–69
Sertéscomb, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		160–170	2	130–160 <sup>7</sup>	80–90
Csemege karaj, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		150–160	2	50–60	63–68
Csemege karaj, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2	140–160	63–66
Vagdalt, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		170–180	2	60–70 <sup>6</sup>	80–85
		190–200	2	70–80 <sup>6</sup>	80–85
Reggelihez való szalonna/bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	2	3–5	–
Sütni való kolbász <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	2	8–15 <sup>8</sup>	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Hő-  
légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Eco-hő-  
légkeverés,  Nagy grill

<sup>1</sup> Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsi.

<sup>2</sup> Először a főzőlapon süssse meg a húst.

<sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.

<sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

<sup>5</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

<sup>6</sup> Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

<sup>7</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

<sup>8</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

<sup>9</sup> Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

## Hasznos információk



















### Bárány, vadhús

Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	<sup>3</sup> 1	 [perc]	<sup>5</sup> [°C]
Báránycomb, csontos, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		170–180	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Báránygerinc csont nélkül (univerzális tepsi)		180–190 <sup>2</sup>	1	10–20	53–80
Báránygerinc csont nélkül (sütőrács és univerzális tepsi)		95–105 <sup>3</sup>	1	40–60	54–66
Szarvasgerinc csont nélkül (univerzális tepsi)		160–170 <sup>2</sup>	1	75–105	60–81
Őzgerinc csont nélkül (univerzális tepsi)		140–150 <sup>2</sup>	1	20–50	60–81
Vaddisznócomb csont nélkül, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		170–180	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90

Üzem mód, Hőmérséklet, <sup>3</sup> Szint, Ételkészítési idő, <sup>5</sup> Maghőmérséklet, Alsó-/felső hő


- <sup>1</sup> Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- <sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- <sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- <sup>4</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>5</sup> Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.


## Szárnyas, hal

Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	 [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi)		170–180	1	55–65	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin)		190–200 <sup>2</sup>	1	75–85 <sup>4</sup>	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	2	90–110 <sup>5</sup>	90–95
		190–200	2	100–120 <sup>5</sup>	90–95
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)		160–170	2	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	2	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Csirkecomb (sütőrács az univerzális tepsin)	   	190–200	1	35–40	–
Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 <sup>3</sup>	1	15–25	75–80
Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 <sup>3</sup>	1	30–40	75–80
Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsi)		200–210	1	25–30	75–80
Halrudacsák, mélyhűtött <sup>1</sup>	   	220–230	1	13–15 <sup>4</sup>	–

 Üzem mód,  hőmérséklet, <sup>3</sup><sub>1</sub> szint,  ételkészítési idő,  maghőmérséklet,  Hő-  
légkeverés plusz,  Légkeveréses grill,  Alsó-/felső hő,  Eco-hő-  
légkeverés,  |  
 Továbbiak | AirFry

<sup>1</sup> Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat. Használja a perforált Gourmet sütő- és AirFry-teszt (ha van).

<sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

<sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

<sup>4</sup> Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

<sup>5</sup> Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg az ételt kb. 0,25 l folyadékkal.

<sup>6</sup> 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.


<sup>7</sup> Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

# 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 sütőtérrel, 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 tisztítószerrel használ. A sütőtisztító és a vízkömentesítő 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 tisztítószer

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használja a tisztításhoz a következő tisztítószereket:

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

- nemesacél tisztítószereket
- mosogatógéphez való tisztítószereket
- üveg tisztítót matt felületeken
- üvegkerámia főzőlapokhoz való tisztítószereket
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazzák)
- tisztítóradírt
- éles fémkaparót (pl. fém spatulát)
- acélgyapotot
- rozsdamentes acél súrolót a matt felületekhez és a FlexiClip teljesen kihúzható sínekhez
- Sütőtisztító kivétel: csak PerfectClean bevonatú felületeken megengedett
- pontszerű tisztítás mechanikus tisztítószerekkel

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.

## Tartozék kiszemelése vagy kivétele

Javasoljuk, hogy a tartozékot a kényelmesebb kézi tisztítás érdekében szerelje ki vagy vegye ki a sütőtérből.

- Szerelje ki a tartórácsokat és a FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- Vegye ki az össze tartozékot a sütőtérből.

## A szennyeződések eltávolítása sütőtisztítóval

Ha a sütőtisztító a résekbe és nyílásokba kerül, a következő ételkészítési folyamat során erős szag keletkezhet.

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztítót.

Ne fújjon sütőtisztítót a sütőtér falainak és hátfalának nyílásaiba és réseibe.

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

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

- A nagyon makacs szennyeződések esetén vigye fel a Miele sütőtisztítót a PerfectClean bevonatú hideg felületre.
- 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 hatóidő után átdörzsölheti a felületet a mosogatószivacs kemény oldalával is.
- A tisztítószerek maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Törölje szárazra a felületeket egy puha törölkendővel.

## Külső tisztítás

- Tisztítsa meg a készülék előlapot tiszta törölkendővel, némi kézi mosogatószerrrel és meleg vízzel.

- Törölje azután egy puha kendővel szárazra az előlapot.

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

## Sütőtér

### A sütőtér falainak, a sütőtér fenéklemezének és a sütőtér tetejének tisztítása kézzel

A sütőtér falai, a sütőtér fenéklemeze és a sütőtér teteje PerfectClean bevonatúak. A sütőtér hátfala katalitikus zománcozású.

A sütőtér PerfectClean bevonatú felületeinek kényelmesebb kézi tisztítása érdekében a következőképpen járjon el:

1. Szerelje ki az ajtót
2. Vegye ki a tartozékokat
3. Szerelje ki a tartórácsokat a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel
4. Felső sütés/grill fűtőtest lehatárolása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérteret és a tartozékokat.

# Tisztítás és ápolás

A tapadásgátló hatás károsodása.  
A PerfectClean bevonatú felületek tapadásgátló hatását a tisztítószer-és élelmiszermaradványok csökkenthetik.

Mindig távolítson el minden maradványt a PerfectClean bevonatú felületekről.

- A szennyeződések legjobban, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törölkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálal kendővel.
- Ha szükséges, távolítsa el a ráégett szennyeződések egy mosogatószivacs kemény oldalával.  
Üvegkaparót vagy rozsdamentes acélból készült súrolót (pl. Spontex Spirinett) is használhat.
- A tisztítószer maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

## A sütőtér tömítésének tisztítása

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

A zsírmaradványoktól a tömítés ridegké válhat és eltörhet.

- Érdemes minden ételkészítési folyamat után megtisztítani a tömítést.

## Katalitikus zománcozású sütőtér-hátfal

Szennyeződéstől függően a sütőtér hátfalát kézzel vagy katalitikusan tisztíthatja.

A katalitikus zománc magas hőmérsékleten magától megtisztul az olaj- és zsírszennyeződéstől. Nincs szükség további

tisztítószerre. Minél magasabb a hőmérséklet, annál hatékonyabb a folyamat.

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

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


## A sütőtér hátfalának ki- és beszerelése

A katalitikus zománcozott sütőtér-hátfalat kiszerezheti a kézzel történő tisztításhoz. Javasoljuk, hogy a sütőtér hátfalának kényelmesebb kiszérése érdekében szerelje ki az ajtót.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérteret és a tartozékokat.

 A forgó ventilátorkerék sérülést okozhat.

A forrólevegő-ventilátor ventilátorkeze megsértheti önt.

Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról, mielőtt a sütőtér hátfalát kiszerezeli.

Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítékát.

Soha ne üzemeltesse a sütőt hátfal nélkül.

Feltételek: a sütőt leválasztották az elektromos hálózatról.  
A tartórácsokat kiszerezték.

## Szükséges eszköz:

Torx T20csavarhúzó

- Lazítsa meg a sütőtér hátfalának sarkain lévő négy csavart, és vegye ki a sütőtér hátfalát.

Megtisztíthatja a sütőtér hátfalát.


- A tisztítás után gondosan szerelje be a sütőtér hátfalát.

A nyílások „Az ön sütője“ című fejezetben bemutatottak szerint legyenek elrendezve.

- Szerelje be a tartórácsokat.
- Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra.

A sütőt ismét üzembe helyezheti.

## A sütőtér hátfalának kézi tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.

A fűszerek, cukor és hasonlóak által okozott szennyeződéseket kézzel távolíthatja el.

A sütőtér hátfalának kézi tisztításához a következőképpen járjon el:

1. Szerelje ki az ajtót
2. Vegye ki a tartozékokat
3. Szerelje ki a tartórácsokat a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel

## 4. Szerelje ki a sütőtér hátfalát

- Tisztítsa meg a sütőtér hátfalát meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és puha kefével.
- Alaposan öblítse le a sütőtér hátfalát.
- Hagyja megszáradni a sütőtér hátfalát, mielőtt visszaépíti.

## A sütőtér hátfalának katalitikus tisztítása

A katalitikus zománc magas hőmérsékleten magától megtisztul az olaj- és zsírszennyeződéstől.

Feltétel: az ajtót beépítették.

A sütőtér hátfalának katalitikus tisztításához a következőképpen járjon el:

1. Vegye ki a tartozékokat
2. Szerelje ki a tartórácsokat a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel
3. Távolítsa el a durva szennyeződéseket az ajtó belső oldaláról, a sütőtér falairól, a sütőtér fenéklemezéről és a sütőtér tetejéről annak érdekében, hogy ezek a szennyeződések ne égjenek rá a felületre

- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot és a 250 °C-ot.

- Legalább egy órán át fűtse fel az üres sütőtérrel.

Az időtartam a szennyezettségi foktól függ.

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

## Tisztítás és ápolás

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.

- Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát, a sütőtér falait, a sütőtér fenéklemezét és a sütőtér tetejét meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta szivacs-kendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

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

### Tartórács

Javasoljuk, hogy a tartórácsot a kényelmesebb kézi tisztítás érdekében szerelje ki.

#### Tartórácsok ki- és beszerelése

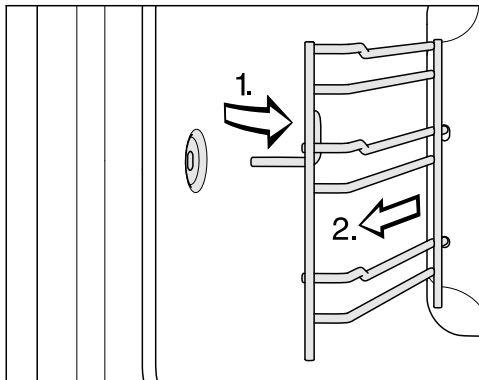
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) ki lehet szerelni.

Előtte külön kiszerezheti a FlexiClip teljesen kihúzható síneket.

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.



- Előre húzza ki a tartórácsot a rögzítésből (1.), és vegye ki (2.).
- A tartórácsokat fordított sorrendben szerelje vissza.
- Szerelje vissza a FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

### Tartórács tisztítása

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

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

Feltétel: a tartórácsokat kiszerezték.

- A szennyeződéseket legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Ha szükséges, távolítsa el a ráégett szennyeződéseket egy mosogatószivacs kemény oldalával. A FlexiClip teljesen kihúzható síneken

kívül üvegkaparót vagy rozsdamentes acélból készült súrolót (pl. Spontex Spirinett) is használhat.

- A tisztítószerek maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

## FlexiClip teljesen kihúzható sínek

Javasoljuk, hogy a kényelmesebb kézi tisztításhoz szerelje ki a FlexiClip teljesen kihúzható síneket.

### FlexiClip teljesen kihúzható sínek tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal. Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.

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

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

Feltétel: a FlexiClip teljesen kihúzható síneket kiserelték.

- A szennyeződéseket legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törölkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálalás kendővel.
- Ha szükséges, távolítsa el a ráégett szennyeződéseket egy mosogatószivacs kemény oldalával. Ne használjon rozsdamentes acél súrolót, mivel az megkarcolhatja a felületeket.
- A tisztítószerek maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

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

Soha ne tisztítsa a FlexiClip teljesen kihúzható síneket mosogatógépben.

**Tanács:** A felületek makacs szennyeződése vagy a kifolyt gyümölcsle miatt összeragadt golyóscsapágyak tisztításakor a következőképpen járjon el:

- Áztassa be rövid ideig (kb. 10 percig) a FlexiClip teljesen kihúzható síneket forró mosogatószeres vízbe. Igény szerint a mosogatószivacs kemény oldalát is használhatja. A golyóscsapágyakat puha kefével tisztíthatja.

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

# Tisztítás és ápolás

## Rács

Javasoljuk, hogy a rácsot a kényelmesebb kézi tisztítás érdekében vegye ki a sütőtérből.

### Rács tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal. Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

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

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

Feltétel: a rácsot kivették a sütőtérből.


- A szennyeződéseket legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálás kendővel.
- Ha szükséges, távolítsa el a ráégett szennyeződéseket egy mosogatószivacs kemény oldalával. Üvegkaparót vagy rozsdamentes acélból készült súrolót (pl. Spontex Spirinett) is használhat.
- A tisztítószerek maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

## Sütőtepsik és sütőformák

Javasoljuk, hogy a sütőtepsiket és sütőformákat a kényelmesebb tisztítás érdekében vegye ki a sütőtérből.

### PerfectClean bevonatú sütőtepsik és sütőformák tisztítása

Feltétel: a sütőtepsiket és sütőformákat kivették a sütőtérből.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal. Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

A PerfectClean bevonatú felületek sérülése.

A PerfectClean bevonatú felületek a mosogatógépből sérülhetnek.

**Soha** ne tisztítsa a PerfectClean bevonattal ellátott alkatrészeket mosogatógépből.

A tapadásgátló hatás károsodása.

A PerfectClean bevonatú felületek tapadásgátló hatását a tisztítószer- és élelmiszermaradványok csökkenthetik.

Mindig távolítsa el minden maradványt a PerfectClean bevonatú felületekről.

- A szennyeződéseket legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálás kendővel.
- Ha szükséges, távolítsa el a ráégett szennyeződéseket egy mosogatószivacs kemény oldalával.


Üvegkaparót vagy rozsdamentes acélból készült súrolót (pl. Spontex Spirinett) is használhat.

- A tisztítószer maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

## Gourmet sütő- és pizzakő

Javasoljuk, hogy a Gourmet sütő- és pizzakövet a kényelmesebb tisztítás érdekében vegye ki a sütőtérből.

### Gourmet sütő- és pizzakő és falapát tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Használat során a Gourmet sütő- és pizzakő felforrósodik, és eltávolítja a hőt.

Megégetheti magát a Gourmet sütő- és pizzakővel.

A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a Gourmet sütő- és pizzakövet a sütőtérben.

A nagy hőmérsékletkülönbségek károsíthatják a Gourmet sütő- és pizzakövet.

Ne helyezze a forró Gourmet sütő- és pizzakövet hideg felületekre, például járólapra vagy kőre.

Ne tisztítsa a forró Gourmet sütő- és pizzakövet hideg vízzel.

A Gourmet sütő- és pizzakő megsérülhet, ha mosogatógépben tisztítja. A Gourmet sütő- és pizzakövet kizárólag kézzel tisztítsa.

A falapát megsérül, ha mosogatógépben tisztítja vagy sokáig vízben hagyja. A fa felázik és deformálódik.

Mivel a falapát kezeletlen fából van, a zsír vagy a feltét, például paradicsomszós, jelentős elszíneződést okozhat.

A falapátot rövid ideig öblítse, végül szárítsa meg.

Feltétel: a Gourmet sütő- és pizzakövet kivették a sütőtérből.

- Tisztítsa meg a Gourmet sütő- és pizzakövet és a falapátot meleg vízzel és kézi mosogatószerrel.
- Tiszta törölkendővel törölje szárazra a felületeket.

### Tipppek

- Az odasült ételmaradványokat lehetőség szerint üvegkaparóval vagy előzetes áztatás után távolítsa el. A Gourmet sütő- és pizzakövet beáztathatja forró vízbe, és fehér ecetet is önthet az áztatóvízbe. Mivel az alja nincs mázzal bevonva, a zsír vagy a feltét, például paradicsomszós, elszíneződést okozhat.
- A matt területeket, például sajt miatti zsírfoltokat, eltávolíthatja folyékony súrolószerrel.

## Gourmet sütőedény fedővel

Javasoljuk, hogy a Gourmet sütőedényt fedéllel a kényelmesebb tisztítás érdekében vegye ki a sütőtérből.

# Tisztítás és ápolás

## Gourmet sütőedény tisztítása

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

A dörzsölő vagy agresszív tisztítószer, például a grill- és sütőspray-k, a folt- és rozsdaeltávolítók, a súrolóhomok, a karcos felületű szivacsok vagy az éles tárgyak károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

A sütőedényt csak forró mosogatószeres vízzel és egy puha kefével vagy szivaccsal tisztítsa. Az erősebb szennyeződéseket mosogatószeres vízbe történő beáztatással távolíthatja el.

Feltétel: a Gourmet sütőedényt kivették a sütőtérből.

- A sütőedényt forró mosogatószeres vízzel és egy puha kefével vagy szivaccsal tisztítsa.
- Tisztítsa meg a fedelet (ha van) egy puha mosogatóronggyal, meleg vízzel és kézi mosogatószerrel.

**Tanács:** A sütőedényt és a fedelet (ha van) mosogatógépben is tisztíthatja. Kedvezőtlen körülmények között a sütőedény alja foltos lehet. Ez azonban a működését nem befolyásolja.

## Ajtó

Az ajtó súlya kb. 6 kg.

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

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

Az ajtóüvegek tisztításához a következőképpen járjon el:

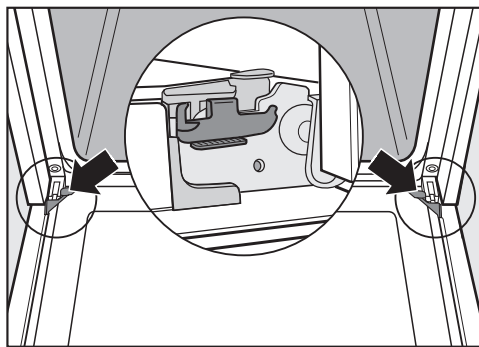
1. Szerelje ki az ajtót
2. Szedje szét az ajtót
3. Tisztítsa meg az ajtóüvegeket
4. Szerelje össze az ajtót
5. Szerelje be az ajtót

## Szerelje ki az ajtót

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a forró felületekkel.

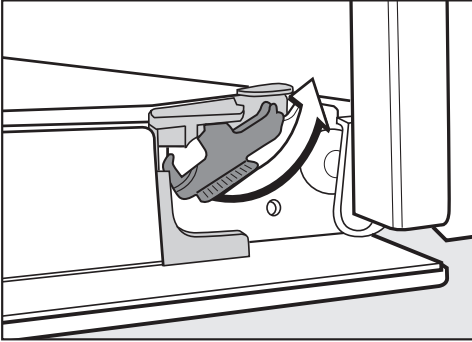
Hagyja, hogy a sütő kihűljön, mielőtt kisereli az ajtót.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtózsánérokkel.

Mielőtt az ajtót ezekről a tartókról levenné, előbb ki kell reteszelnie a két ajtózsánénál a zárókengyeleket.

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve ki a zárkengyeleket 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 fogantyújánál a tartókból, mert letörhet.

- Zárja be az ajtót ütközésig.

Az ajtó súlya kb. 6 kg.



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

### Az ajtó szétszerelése

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

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

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

A karcolások károsíthatják az 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.


## Tisztítás és ápolás

Az alumínium profilok felületét a sőtisztító 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.

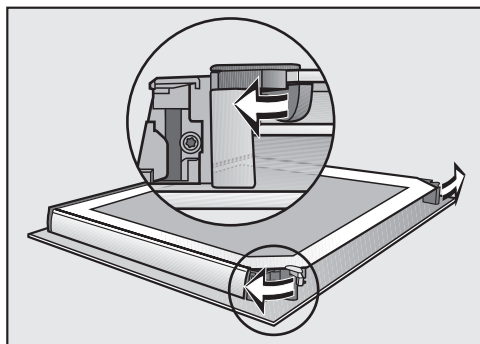
A kiszerelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

 A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

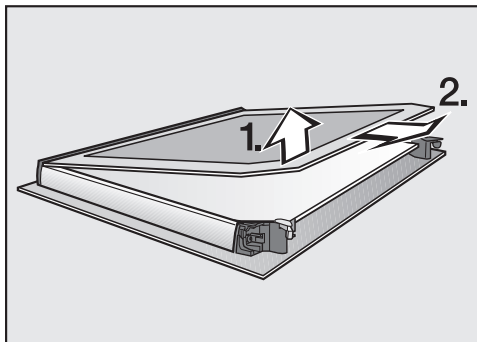
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

- 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.

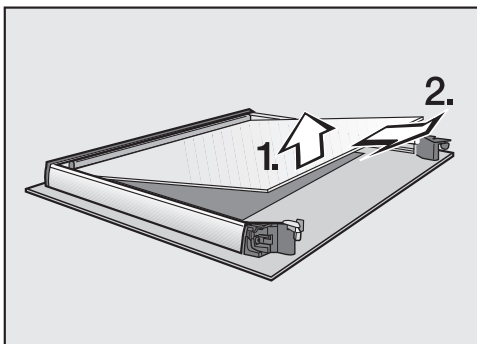


- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Szerelje ki a belső ajtóüveglapot:

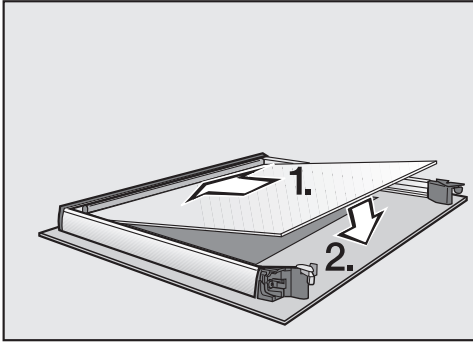


- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.

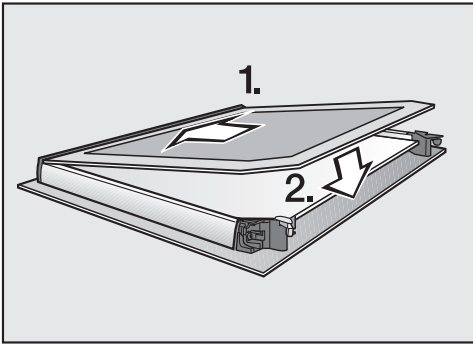


- **Kicsit** emelje meg a középső ajtólapot, és húzza ki.
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

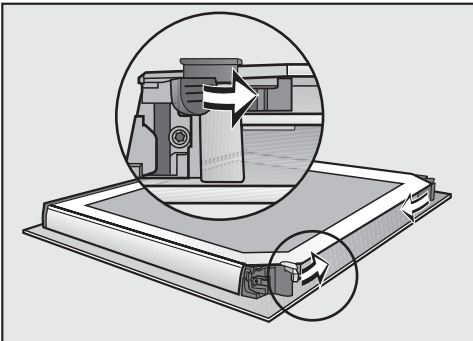
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:



- Úgy illessze be a középső ajtóüveglapot, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükörképe látszódjon).



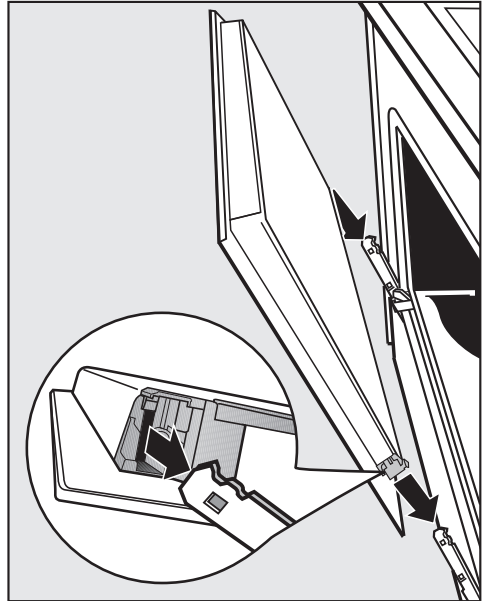
- Tolja be a belső ajtóüveglapot a matt nyomtatású oldalával lefelé a műanyag profilba, és fektesse a reteszelések közé.



- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

## Az ajtó beszerelése

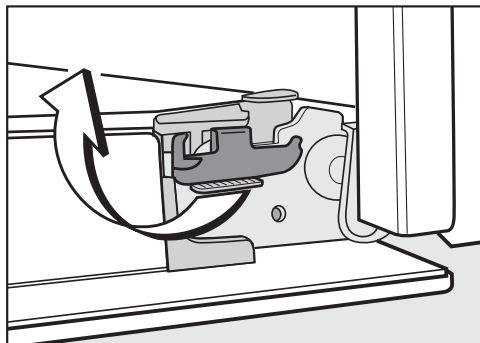


- Fogja meg oldalt az ajtót, és helyezze fel a csuklópántok tartóira. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel.
- Nyissa ki teljesen az ajtót.

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

## Tisztítás és ápolás

---





- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

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

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



## Útmutatások a kijelzőn

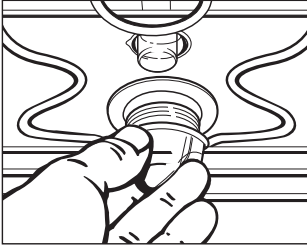


Probléma	Ok és elhárítás
<b>A kijelző sötét.</b>	<p>A(z) Pontos idő   Kijelző beállítástól függően az idő kikapcsolt sütőnél nem jelenik meg és a kijelző sötét.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő   Kijelző   Be beállítást.</li> </ul> <p>A sütő nem kap áramot.</p> <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>
Reteszelés  <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	<p>A(z)  üzembehelyezési zár be van kapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az OK gombbal hagyja jóvá.</li> </ul> <p>Megjelenik a(z) Nyomja 6 mp-ig: „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az ételkészítési folyamathoz kikapcsolhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercre megérinti az OK érintőgombot.</li> <li>■ Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a(z) Reteszelés    Ki beállítást.</li> </ul>
<b>12:00 jelenik meg a kijelzőn.</b>	<p>A villamos hálózat több mint 5 percig kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítsa be újra a pontos időt.</li> </ul> <p>Újra adja meg az ételkészítési folyamat idejét.</p>
<b>Áramkimaradás jelenik meg a kijelzőn.</b>	<p>Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy aktuális ételkészítési folyamat megszakadt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba.</li> <li>■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.</li> </ul>
<b>A Max. üzemel. idő elérve jelenik meg a kijelzőn.</b>	<p>A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hagyja jóvá az OK gombbal.</li> </ul> <p>A sütő ezután újra üzemkés.</p>

## Problémák elhárítása

Probléma	Ok és elhárítás
Hiba és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.

### Váratlan viselkedés


Probléma	Ok és elhárítás
Nem hall hangjelzést.	A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva. ■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő   Hangjelzések beállítással.
A sütőtér nem melegszik fel.	A bemutatótermi üzemmód be van kapcsolva. Ki tud választani érintőgombokat és üzemmódokat, de a sütőtér fűtése nem működik. ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a(z) Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Ki beállítással.
A(z) ≡ érintőgomb villog, ha bekapcsolja a sütőt.	Eddig nem csatlakoztatta sütőjét egy Wi-Fi hálózathoz. Az érintőgomb villogása jelzi, hogy ennek az érintőgombnak a hosszan tartó megérintésével könnyedén hálózatra kapcsolhatja a sütőt. A sütő többszöri be- és kikapcsolása után az érintőgomb már nem villog, de a hálózati funkció továbbra is aktív.
A sütő önmagától kikapcsolt.	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. ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek nehezen tolhatók be vagy húzhatók ki.	A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágyaiban nincs elegendő zsír. ■ Kenje be a golyóscsapágyakat a Miele speciális zsírral. Csak a Miele speciális zsírja felel meg a sütőtér magas hőmérsékletének. Más zsírok felmelegedés közben gyantásodhatnak, és emiatt a FlexiClip sínek beragadhatnak. A Miele speciális zsírját a Miele szakkereskedésekben vagy a Miele Ügyfélszolgálatán vásárolhatja meg.

Probléma	Ok és elhárítás
<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>
<p><b>A sütőtér megvilágítása akkor is kikapcsol, ha az üzemmódválasztó a(z) Világítás  állásban van.</b></p>	<p>A sütőtér megvilágítása kb. 20 percre bekapcsol a(z) Világítás  pozícióban. A sütőtér megvilágítása ezután automatikusan kikapcsol.</p>

## Nem kielégítő eredmény

Probléma	Ok és elhárítás
<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>

## Problémák elhárítása

Probléma	Ok és elhárítás
<b>A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.</b>	<p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Az ételek bizonyos fokig 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>
<b>A katalitikus zománcrozdszínű szennyeződések találhatóak.</b>	<p>A fűszerek, cukor, vagy hasonlók általi szennyeződések a katalitikus tisztítási művelettel nem távolíthatók el.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Szerelje ki a katalitikus zománcozású alkatrészeket és távolítsa el ezeket a szennyeződések meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy puha kefével.</li></ul>

## Szokatlan zajok

Probléma	Ok és elhárítás
<b>Az ételkészítési folyamat után üzemi zaj hallható.</b>	<p>Az ételkészítési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad.</p>

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

## Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

## Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

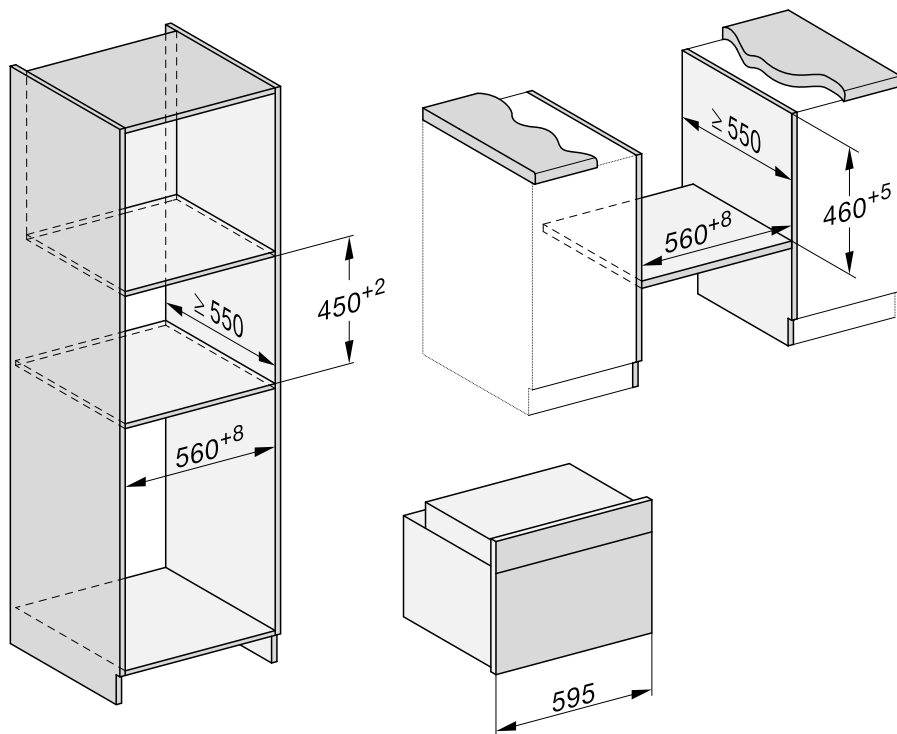
# Telepítés

## Beépítési méretek

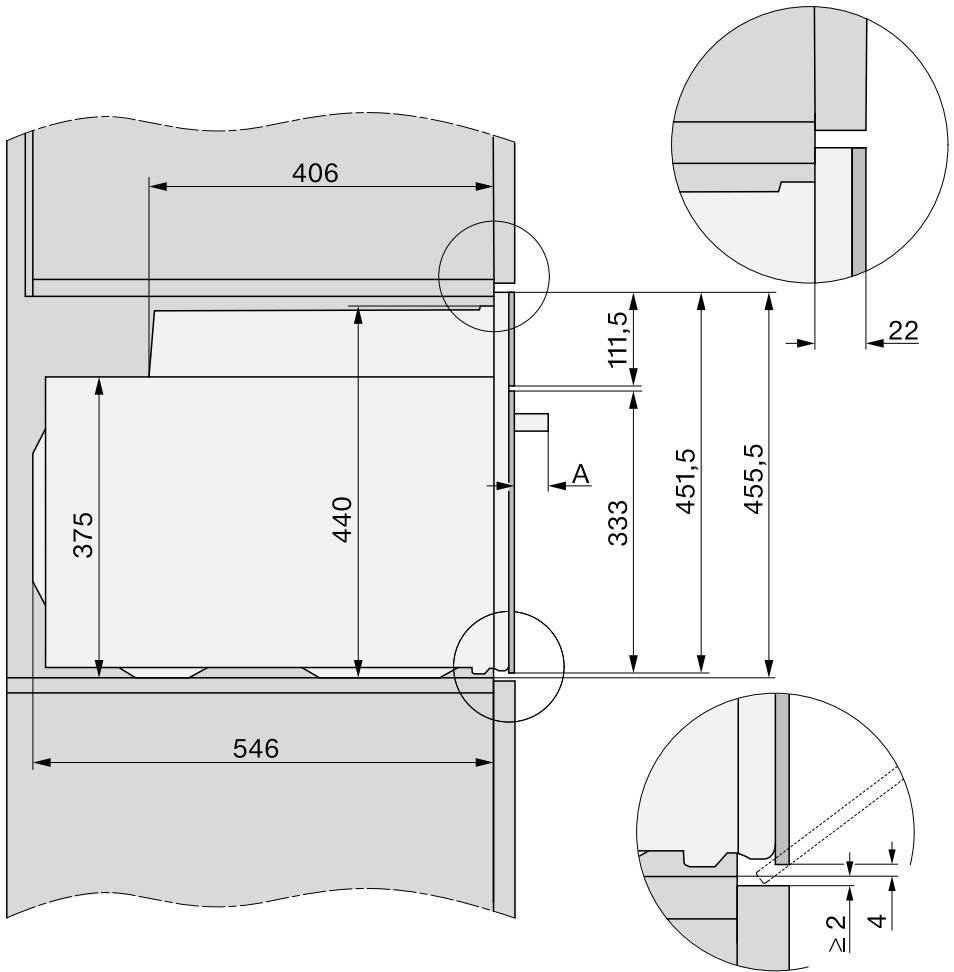
A méretek mm-ben vannak megadva.

### Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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



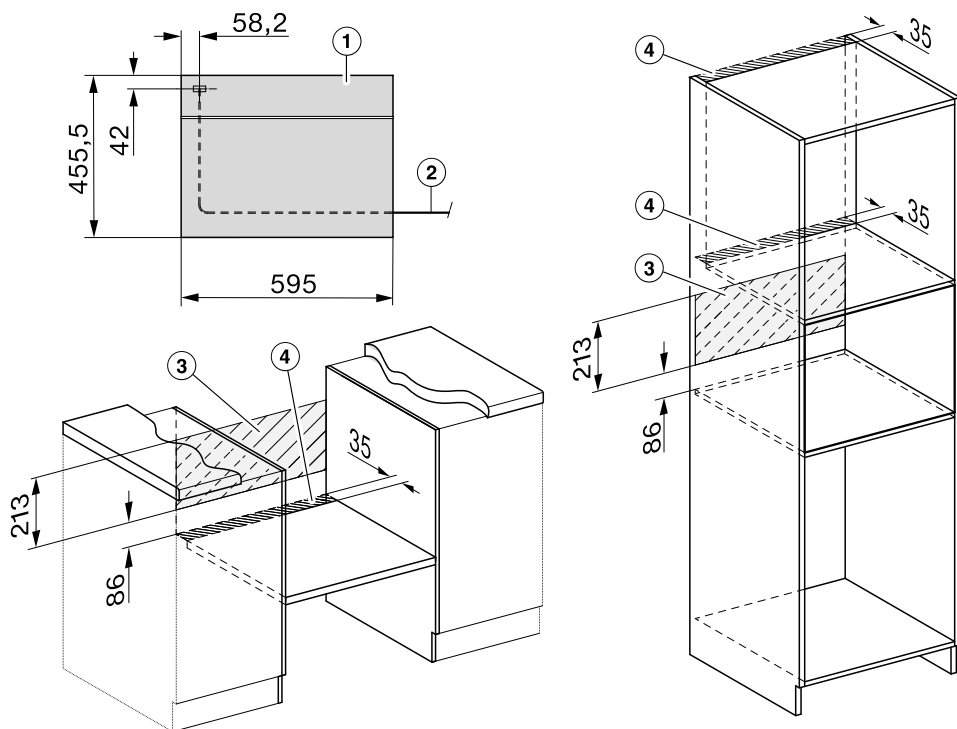
## Oldalnézet H 28xx



A H 28xx: 47 mm

# Telepítés

## 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>

## 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 fekdjön rá a falra.

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

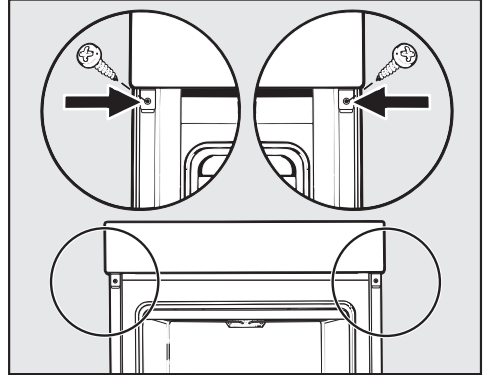
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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, és a tartozékot kivenni. A sütő így könnyebb, ha a beépítőszekrénybe 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.
- Szükség esetén építse vissza az ajtót.

## 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 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 előírt üzemeltetési 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 csatlakozóvezetékkel 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.

# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint

Tesztételek (tartozék)		 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]
Aprósütemény (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )		150	1	28–38
		160 <sup>4</sup>	1	20–30
Aprósütemény (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	1+2 <sup>6</sup>	38–48
Kinyomós süti (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	1	42–52
		160 <sup>4</sup>	1	20–30
Kinyomós süti (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	1+3	45–55 <sup>7</sup>
Almás pite (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	80–90
		170	1	80–90
Vizes piskóta (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	20–30
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>4</sup>	1	20–45
Toast (sütőrács <sup>1</sup> )		300	2	6–9
Hamburger (rács <sup>1</sup> az univerzális tepsin <sup>1</sup> )		250 <sup>5</sup>	3	13–21 <sup>8</sup>

 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  
 Alsó-/felső hő,  Légkeveréses grill

- <sup>1</sup> Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- <sup>2</sup> Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon. A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.
- <sup>3</sup> Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- <sup>5</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- <sup>6</sup> Szerelje ki a FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- <sup>7</sup> Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési 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 az Eco-hőlégkeverés  üzemmódban történik.
- A mérés alatt csak a méréshez szükséges tartozék van a sütőtérben. Ne használjon további, már meglévő tartozékokat, például FlexiClip teljesen kihúzható síneket, illetve katalitikusan felületkezelte alkatrészeket, mint amilyenek az oldalfalak vagy a tetőlemez.
- Az energiahatékonysági osztály meghatározásának egyik fontos előfeltétele, hogy az ajtó a mérés közben tömítetten zárva legyen. A használt mérőelemek befolyásolhatják az ajtó tömítés tömítési funkcióját. Ez negatívan érinti a mérési eredményt. Ezt a hiányosságot az ajtó megnyomásával ki kell egyenlíteni. Ehhez kedvezőtlen körülmények között adott esetben megfelelő műszaki segédeszközöket is kell használni. Ez a hiányosság a normál gyakorlati használatban nem lép fel.

## Adatlap háztartási sütőhöz

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

<b>MIELE</b>	
<b>Modell neve/-megjelölése</b>	H 2841 B
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI <sub>cavity</sub> )	80,7
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A+
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	0,85 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,61 kWh
Sütőterek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	49 l
Készülék mérete	35,0 kg

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

### Megfelelőségi nyilatkozat

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

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

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

### A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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



**Miele Kft.**

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

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

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

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 2841 B

hu-HU

M.-Nr. 12 466 101 / 00 / 002