



Használati és szerelési útmutató Sütő



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

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	5
Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez	14
Áttekintés	15
Sütő	15
A sütő kezelőelemei	16
Üzemódválasztó	17
Hőmérséklet-választó 	17
Időkapcsoló óra.....	17
Kijelző.....	17
Érintőgombok.....	17
Felszereltség	18
Típustábla.....	18
Szállítási csomag.....	18
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok	18
Biztonsági berendezések	24
PerfectClean bevonatú felületek	24
Első üzembe helyezés	25
Az első üzembe helyezés előtt	25
A sütő felmelegítése első alkalommal	26
Üzem módok áttekintése	27
Energiatakarékossági tanácsok	28
Kezelés	29
Egyszerű kezelés	29
A sütőtér előmelegítése	29
Időkapcsoló óra	30
Kijelző	30
Szimbólumok a kijelzőn.....	30
Érintőgombok.....	30
Időbeállítási elvek.....	31
Az időértékek megjelenítése	31
A megadott idő lejártá után	31
A stopper  használata	32
A stopper beállítása.....	32
Stopper módosítása.....	33
A stopper törlése.....	33

A sütési műveletek automatikus be- és kikapcsolása.....	34
Sütési idő beállítása	34
Az ételkészítési idő letelte után:	35
A sütési idő és a sütési idő végének beállítása	35
A sütési idő módosítása	36
A sütési idő törlése	36
Sütési idő végének törlése	37
A pontos idő módosítása	37
Beállítások módosítása	38
A beállítások áttekintése	39
Sütés	40
Tanácsok a sütéshez	40
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz	40
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	41
Sütés (hús)	42
Sütési tippek.....	42
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz	42
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	43
Grillezés	44
Tanácsok grillezéshez.....	44
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz	44
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	45
További felhasználások	46
Felolvasztás	46
Alacsony hőmérsékletű sütés.....	47
Befőzés.....	48
Aszalás	50
Fagyasztott termékek/készételek	51
Edény melegítés	51
Tisztítás és ápolás	52
Nem megfelelő tisztítószer	52
Normál szennyeződések eltávolítása	53
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)	53
Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken.....	54
Sütőtér tisztítása Piroлизis segítségével	54
A pirolitikus tisztítás elindítása	55
A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása.....	56
A pirolitikus tisztítás letelte után	56
A pirolitikus tisztítás megszakad	57

Tartalom

Az ajtó kiszérése	58
Az ajtó szétszerelése	59
Az ajtó beszerelése.....	62
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése.....	62
Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása	63
Mi a teendő, ha	64
Ügyfélszolgálat	67
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén	67
Garancia	67
Telepítés	68
Beépítési méretek.....	68
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe	68
Oldalnézet H 22xx	69
Oldalnézet H 25xx, H 27xx, H 28xx	70
Csatlakozás és szellőzés.....	71
Sütő beszerelése	72
Elektromos csatlakozás.....	73
Sütési táblázatok	74
Kevert tészta.....	74
Gyúrt tészta	75
Kelt tészta.....	76
Túrós-olajos tészta	77
Piskótatészta	77
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény	78
Pikáns csemegék	79
Marha	80
Borjú	81
Sertés	82
Bárány, vadhús.....	83
Szárnyas, hal	84
Adatok a vizsgálóintézetek számára	85
Tesztételek az EN 60350-1 jelű szabvány szerint.....	85
Energiahatékonysági osztály	86
Adatlap háztartási sütőhöz.....	86

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!

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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.

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 forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A pirolitikus tisztításkor a sütő erősebben felmelegszik, mint normál üzemben.
Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Műszaki biztonság

▶ A szakszerűtlen telepítési és karbantartási munkálatok vagy javítások veszélyeztethetik a felhasználót. A telepítési és karbantartási munkálatokat vagy javításokat csak a Miele által engedélyezett szakemberek végezhetik el.

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

▶ Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például 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.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Ezt a sütőt nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.
- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a sütő működési zavarához vezethet.
Soha ne nyissa ki a készülék házát.
- ▶ A garanciaigény elvész, ha a sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.
- ▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.
- ▶ Azoknál a sütőknél, amelyeket csatlakozóvezeték nélkül szállítottak ki, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Telepítési és karbantartási munkák, vagy javítások esetén a sütőt a villamos hálózatról teljesen le kell választani, pl. ha a sütőtér világlátása hibás (lásd a „Mi a teendő, ha...?“ fejezetet). Ezt a következőképpen biztosítsa:
 - kapcsolja le a háztartás villamos hálózatának biztosítóját, vagy
 - csavarja ki teljesen a ház becsavarható biztosítóját, vagy
 - húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ne a hálózati csatlakozó vezetékét, hanem a hálózati csatlakozót húzza.
- ▶ A kifogástalan működéshez a sütőnek megfelelő hideg levegő el látásra 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).

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ 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.

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

Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hő-légkeverés plusz  vagy Alsó-/felső hő  üzemmódokat.



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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ Az ételek melegen tartásához a maradékhő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.

▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.

▶ A sütőtér 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 forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.

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

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

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

▶ Az ajtó terhelhetősége maximum kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne állítson rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csússzon 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 karcot 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 sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződéshez vezethetnek. Távolítsa el a durva szennyeződések a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást.

▶ Sérülésveszély káros gőzök miatt. A pirolitikus tisztítás során gőzök szabadulhatnak fel, ami a nyálkahártya irritációjához vezethet. Pirolitikus tisztítás közben ne tartózkodjon sokáig a konyhában, és akadályozza meg, hogy gyermekek és háziállatok belépjenek a konyhába. A pirolitikus tisztítás alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

Tartozék

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igények érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezését.
- ▶ A HUB 5000/HUB 5001 Gourmet sütőedényt (ha van) nem szabad az 1. szintre betolni. A sütőtér alja károsodik. A kis távolság miatt hőtorlódás keletkezik, és a zománcbevonat megrepedhet vagy lepatlanhat. Soha ne tolja a Miele sütőtepsit az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem. Általában a 2. szintet használja.
- ▶ A pirolitikus tisztítás során keletkező magas hőmérséklet károsítja a tartozékokat. A folyamat elindítása előtt vegye ki a sütőtérből az összes tartozékot. Ez érvényes a rögzítőrácsra és az utólag megvásárolható tartozékokra is.

Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

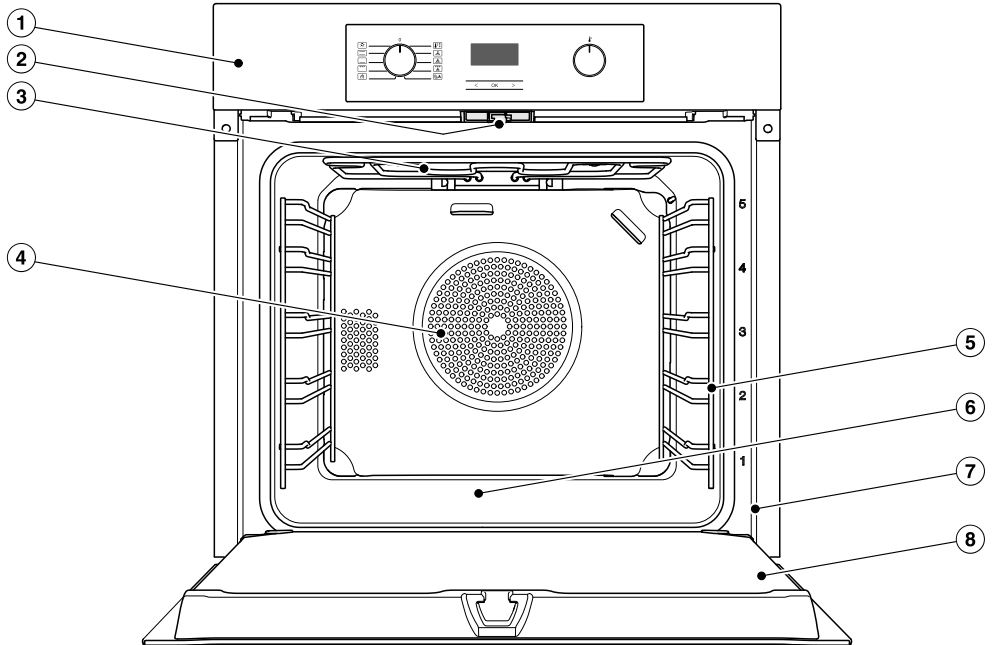
A régi készülék ártalmatlanítása

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



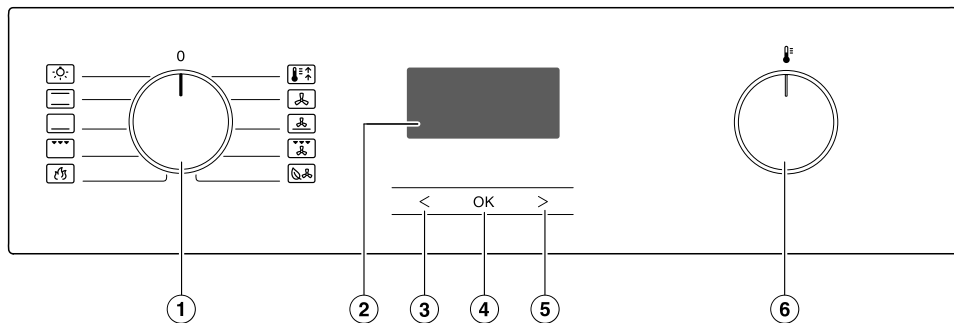
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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

Sütő



- ① Kezelőelemek
- ② Ajtóreteszelés a pirolitikus tisztításhoz
- ③ Felső hő/grillfűtőtest
- ④ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑤ Rögztőrács 5 szinttel
- ⑥ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel
- ⑦ Homlokkeret a típusablával
- ⑧ Ajtó

A sütő kezelőelemei



- ① Üzem mód-választó
Az üzemmódok kiválasztásához
- ② Időkapcsoló óra
A pontos idő és a beállítások kijelzéséhez
- ③ Érintőgomb <
Az időértékek és beállítások módosításához
- ④ OK érintőgomb
Funkciók előhívásához és beállítások mentéséhez
- ⑤ Érintőgomb >
Az időértékek és beállítások módosításához
- ⑥ Hőmérséklet-választó
A hőmérséklet beállításához











Üzem módválasztó

Az üzem módválasztóval választhatja ki az üzem módokat, és külön bekapcsolhatja a sütőtér világítását.



Jobbra és balra tudja forgatni az üzem módválasztót.


A 0 állásban megnyomva besüllyesztheti a gombot.

Üzem módok

-  Világítás
-  Alsó-/felső hő
-  Alsó hő
-  Nagy grill
-  Pirolízis
-  Booster
-  Hőlégkeverés plusz
-  Intenzív sütés
-  Légkeveréses grill
-  Eco-hőlégkeverés

Hőmérséklet-választó

Ha kiválaszt egy üzem módot, megjelenik a javasolt hőmérséklet és a  piktoqram a kijelzőn. A hőmérséklet-választóval  öt fokozatú lépésekben módosítja ételkészítési folyamat hőmérsékleti értékeit.

A hőmérséklet-választót  jobbra és balra tudja forgatni és nyomásra minden pozícióban besüllyesztheti.

Időkapcsoló óra

A **kijelzőn** keresztül, valamint a <, OK és > **érintőgombokkal** kezelheti az időkapcsoló órát.

Kijelző

A kijelzőn a pontos idő, vagy az ön beállításai jelennek meg.

Amikor éppen nem végez beállításokat, a kijelző kissé elsötétedik.

További információkat az „Időkapcsoló óra” fejezetben talál.

Érintőgombok

Az érintőgombok az ujjal történő érintésre reagálnak. Minden érintést egy billentyűhang hagy jóvá.

Ezt a billentyűhangot kikapcsolhatja, ha a P 4 beállításnál az 5 / állapotot választja (Lásd az „Időkapcsoló óra módosítása” fejezetet).

Felszereltség

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

Szállítási csomag

- Használati és szerelés utasítás a sütőfunkciók kezeléséhez
- csavarok a sütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- különféle tartozékok

Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

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


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

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

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

Megrendeléskor adja meg sütője modellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.

Tartórács

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

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

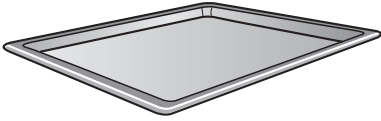
Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

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

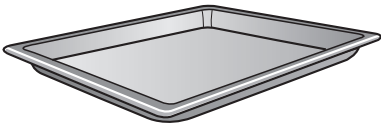
A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszérése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel“ rész).

Sütőtepsi, univerzális tepsí és rács kihúzás elleni védelemmel

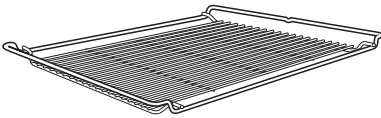
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsí HUBB 71:



Rács HBBR 71:



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

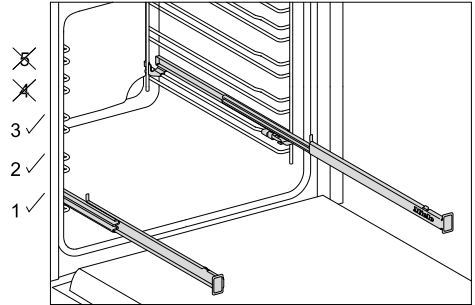
A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

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



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

FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 70-C

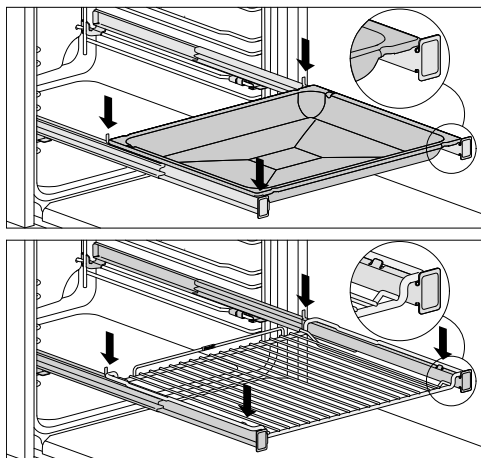


A FlexiClip síneket csak az 1., 2. és 3. szinten lehet beépíteni.

A FlexiClip síneket teljesen ki lehet húzni a sütőtérből, és így jól láthatóvá válik az étel.

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

Felszereltség



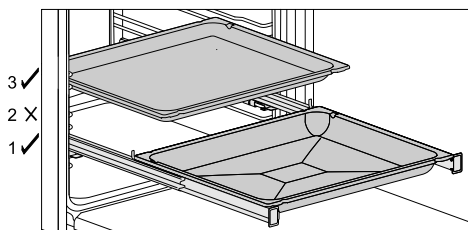
Annak érdekében, hogy a tartozék ne csússzon le véletlenül:

- Ügyeljen arra, hogy a tartozék mindig a sínek első és a hátsó reteszelő csapja között legyen.
- A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be a FlexiClip sínekre.

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

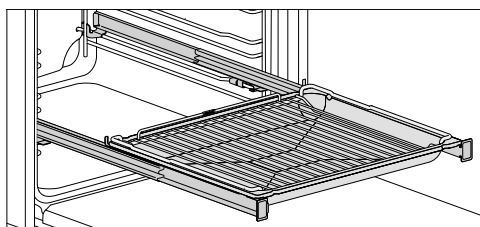
Mivel a FlexiClip sínek az egyik szint felső merevítőjén vannak beépítve, a felette lévő szinthez csökken a távolság. Túl kis távolság esetén a sütési eredmény romolhat.

Több sütőtepsivel, univerzális tepsivel vagy sütőráccsal süthet egyszerre.



- Toljon be egy sütőtepsit, univerzális tepsit vagy sütőrácsot a FlexiClip sínekre.
- További tartozékok behelyezésekor legalább egy szint különbséget tartson felfelé a FlexiClip teljesen kihúzható sínekhez képest.

A FlexiClip teljesen kihúzható síneken használhat univerzális tepsit sütőráccsal.



- Tolja be az univerzális tepsit a sütőráccsal a FlexiClip teljesen kihúzható sínekre. A betolásakor a sütőrács a szint merevítői közé automatikusan becsúszik a FlexiClip teljesen kihúzható sínek felett.
- További tartozékok behelyezésekor legalább egy szint különbséget tartson felfelé a FlexiClip teljesen kihúzható sínekhez képest.

FlexiClip teljesen kihúzható sínek beszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

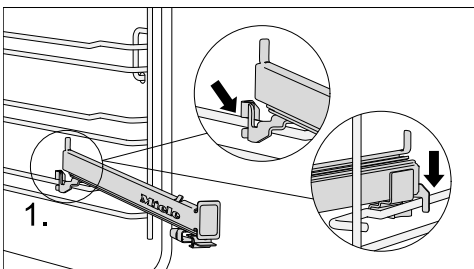
Mielőtt a FlexiClip teljesen kihúzható síneket be- és kiszereli, hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.

Legjobb, ha a FlexiClip síneket az első szintre építi be. Így minden ételhez használhatja, amelyet a második szinten kell sütni.

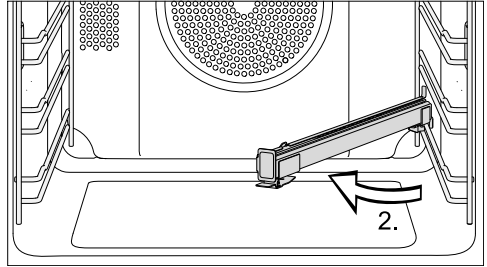
A tartórács egy szintje két merevítőből áll. A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint felső merevítőire kerülnek beszerelésre.

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

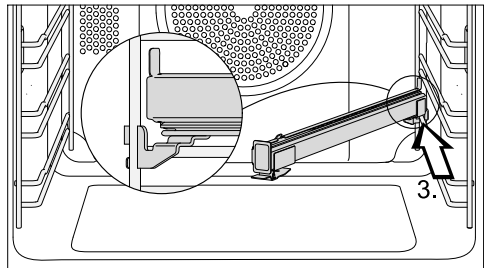
Be- vagy kiszereléskor **ne** húzza szét teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható síneket.



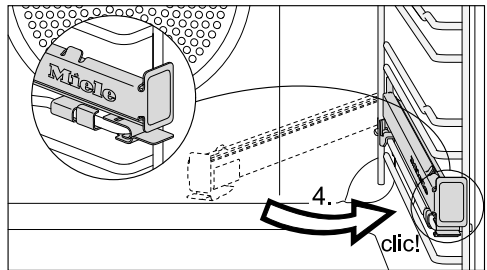
- Erősítse a FlexiClip sínt elől az egyik szint felső merevítőjére (1.).



- Mozdassa a FlexiClip sínt a sütőtér középső részéhez (2.).



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



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

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

Felszereltség

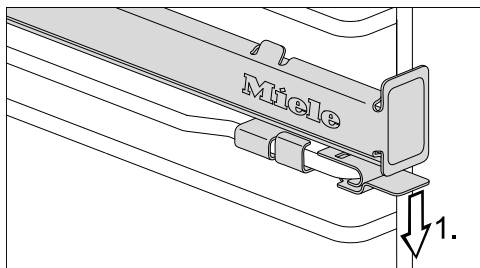
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

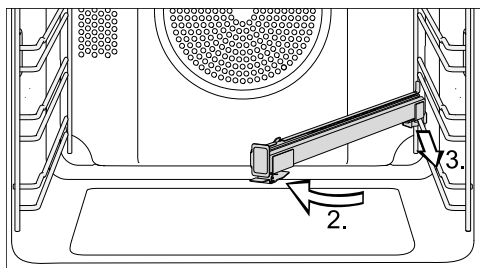
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

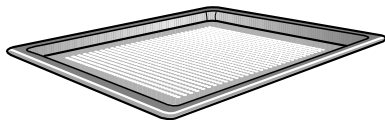


- Nyomja le a FlexiClip sín fülét (1.).



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

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi HBBL 71



A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi 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 kepek sütő- és AirFry-forma** is használható.

HBS 70 sütőkő



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

A sütőkő tűzálló kerámiából készül és

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

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

Kerek sütőformák



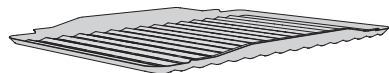
A **HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülete PerfectClean bevonattal rendelkezik.

- Tolja be a sütőrácst, és helyezze a kerek sütőformát a rácusra.

Grillező- és sütőlemez HGGB 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.

HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

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

A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

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

Mélység: 22 cm

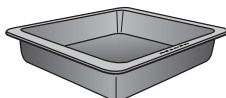
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



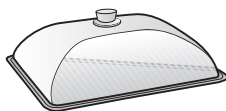
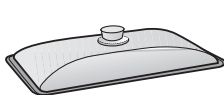
HBD 60-22

Mélység: 35 cm

HUB 5001-XL*

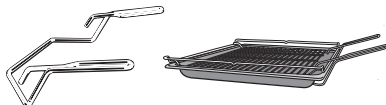


HBD 60-35



* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

HEG kiemelő fogó




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

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálalás kendő
- Miele sütőtér tisztító

Biztonsági berendezések

- **Üzembehelyezési zár**  sütőhöz (lásd „Időkapcsoló óra“, „Beállítások módosítása“)
- **Hűtőventilátor**
A hűtőventilátor minden sütési folyamatnál automatikusan bekapcsol. Ez gondoskodik arról, hogy a forró sütőtéri levegő a helyiség hideg levegőjével keveredjen és lehűljön, mielőtt az ajtó és a kezelőlap között kilép. A sütés után a hűtőventilátor még egy ideig jár, hogy a sütőtér levegőjéből ne csapódjon ki a páratartalom a kezelőlapon vagy a beépítőszekrényen.
Egy meghatározott idő után automatikusan lekapcsol a hűtőventilátor utánfutása.
- **A biztonsági kikapcsolás** aktiválódik, ha a sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltetik. Az időtartam hossza a választott üzemmódtól függ.
- **Átszellőztetett ajtó**
Az ajtó részben hővisszaverő bevonatú üvegekből épül fel. Üzem közben további levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon.
Az ajtót tisztításhoz kiszerezheti és szétszerelheti (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).
- **Ajtóreteszelés** a pirolitikus tisztításhoz
A pirolitikus tisztítás indításakor az ajtó biztonsági okokból lereteszeli. Az ajtó reteszélése csak akkor old ki, ha a hőmérséklet a sütőtérben 280 °C alá csökkent.

PerfectClean bevonatú felületek

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

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 nemestítésű felületeket.

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

PerfectClean bevonatú felületek:

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

Az első üzembe helyezés előtt

 A sütőt csak beépített állapotban szabad üzemeltetni.

- Nyomja meg az üzemmód és a hőmérséklet választókapcsolót, hogy kiemelkedjenek, ha azok be vannak sülllyedve.

Csak akkor tudja módosítani a pontos időt, ha az üzemmódválasztó a **0** állásban van.

- Állítsa be a pontos időt.

A pontos idő első beállítása első alkalommal


A pontos idő 24 órás formátumban jelenik meg.




A villamos hálózatra történő csatlakoztatás után a kijelzőn villog a *12:00*.

Lépésenként állítsa be a pontos időt: először az órákat, utána pedig a percek.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A *12:00* világít, a  pedig villog.

- Addig hagyja jóvá az *OK* érintőgombbal, amíg a  villog.

Az óraérték számjegyblokkja villog.

- A *<* vagy *>* gombbal állítsa be az óraértékeket.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Az óraérték elmentésre kerül, majd a percek számjegyblokkja kezd el villogni.

- A *<* vagy *>* gombbal állítsa be a perceket.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A pontos időt a készülék elmenti.

A pontos időt 12 órás formátumban is megjelenítheti, ha a *P 2* beállításnál a *12* státuszt választja ki (lásd az „Időkapcsoló óra“, „Beállítások módosítása“ fejezetet).


Első üzembe helyezés


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 hőlégkeverés plusz  üzemmódot.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C). Villog a  piktogram.

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 sütőtérrel, a fűtőttestekkel és a tartozékokkal.

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

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

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

Üzem módok áttekintése


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
Booster 	160 °C	100–250 °C
Alsó-/felső hő 	180 °C	30–280 °C
Alsó hő 	190 °C	100–250 °C
Nagy grill 	240 °C	200–250 °C
Légkeveréses grill 	200 °C	100–250 °C
Pirolízis 		

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 (zománcozott 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. Lehetőség szerint állítsa be az ételkészítési időt, vagy használja a hűsmagyhőmérő tűt, ha rendelkezésre áll.
- Sok ételhez használhatja a Hőlégkeverés plusz  üzemmódot. Így az alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni mint a(z) Alsó-/felső hő  esetben, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben. Ezenkívül több szinten egyszerre tud sütni.
- Eco-hőlégkeverés  egy innovatív üzemmód, amely kis mennyiségekhez alkalmas, pl. fagyasztott pizza, fagyasztott zsemle vagy aprósütemény vagy húsételek és sülték. Energiatakarékosan sűt optimális hőki-

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

- A grill ételekhez lehetőleg a Légekveréses 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-hasznosítás

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

Energiatakarékos üzemmód

A sütő energiatakarékosági okokból automatikusan kikapcsol, ha nem fut éppen ételkészítési művelet, és nem hozza működésbe a kezelőfelületet. A pontos időt jelzi ki, vagy a kijelző sötétben jelenik meg (lásd az „Időkapcsoló óra”, „Beállítások módosítása” fejezetet).

Egyszerű kezelés

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

Megjelenik a javasolt hőmérséklet:

A párolótér megvilágítás és fűtés és a hűtőventilátor bekapcsol.

- Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet a hőmérséklet-választóval.

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 párolótérből.

A sütőtér előmelegítése


A 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 sütőtérrel:
 - sötét kenyértészták valamint hátszín és filé Hőlégkeverés plusz  és Alsó-/felső hő  üzemmódokban


- sütemény és aprósütemény rövid sütési idővel (kb. 30 percre) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) az Alsó-/felső hő  üzemmódban

Gyors felfűtés

A Booster  üzemmóddal lerövidítheti a felfűtési szakaszt.

Pizza, valamint érzékeny tészták (pl. piskóta, aprósütemény) esetén az előmelegítési idő alatt ne használja a Booster  üzemmódot.

Ellenkező esetben felülről nagyon gyorsan megbarnulnak ezek az ételek.

- Válassza ki a Booster  lehetőséget.
- Válassza ki a hőmérsékletet.
- Váltson a kívánt üzemmódra, miután elérte a beállított hőmérsékletet.
- Tegye az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

Időkapcsoló óra

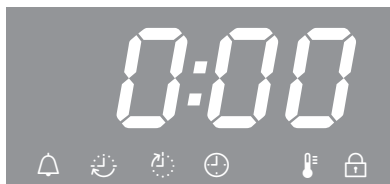
Az időkapcsoló óra a következő funkciókkal rendelkezik:

- Pontos idő kijelzése
- Stopper
- Az ételkészítési folyamatok automatikus be- és kikapcsolása
- A különböző beállítások *P* módosítása

Az időkapcsoló óra a **kijelzőn** keresztül, és az **OK**, **>** és **<** **érintőgombokkal** kezelhető.

Az elérhető funkciók piktogramokhoz vannak rendelve.

Kijelző



Szimbólumok a kijelzőn

Az üzemmódválasztó pozíciója és/vagy egy érintőgomb megérintése szerint a következő piktogramok jelennek meg:

Piktogram/Funkció	<input type="radio"/>
Stopper	tetszőleges
Sütési idő	Üzemmód
Sütési idő vége	
Hőmérséklet	0
Pontos idő	
<i>P</i> Beállítás	
5 Beállítás státusza	
Üzembehelyezési zár	

Egy funkciót csak az üzemmódválasztó hozzárendelt pozíciójában állíthat be, vagy módosíthat.

Érintőgombok

Érintőgomb	Felhasználás
<	<ul style="list-style-type: none">- Funkciók kijelölése- Időértékek csökkentése- Beállítások <i>P</i> előhívása- Egy beállítás <i>P</i> státuszának 5 módosítása
>	<ul style="list-style-type: none">- Funkciók kijelölése- Időértékek növelése- Egy beállítás <i>P</i> státuszának 5 módosítása
OK	<ul style="list-style-type: none">- Funkciók előhívása- A beállított időértékek és a módosított beállítások elmentése- A beállított időértékek előhívása

Órát, percet vagy másodpercet a **<** vagy **>** érintőgombokkal 1-es lépésekben adhatja meg.

Ha egy érintőgombot hosszabb ideig tart nyomva, a folyamatot felgyorsítja.

Időbeállítási elvek

Alapvetően lépésenként kell beállítani az időt:

- a pontos idő és az ételkészítési idő esetén először az óra, utána pedig a percek értékét,
- a stopper esetében először a perceket, utána pedig a másodperceket.

■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelennek az üzemmódválasztó állásának megfelelő funkciók (△, ☺, ☹, ☹, ☹ vagy ☹).

■ Az < vagy > érintőgombbal jelölje ki a kívánt funkciót.

Kb. 15 másodpercig villog a megfelelő piktogram.

■ Addig hagyja jóvá az *OK* érintőgombbal, amíg a piktogram villog.

Megjelenik a funkció, a bal oldali számjegyblokk pedig villog.

Csak addig tudja az időt beállítani, amíg a számjegyblokk villog. Ha az idő letelt, a funkciót újra elő kell hívni.

■ Az < vagy a > érintőgombbal állítsa be a kívánt értéket.

■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A jobb oldali számjegyblokk villog.

■ Az < vagy a > érintőgombbal állítsa be a kívánt értéket.

■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Az időbeállítás elmentésre kerül.

Az időértékek megjelenítése

Ha beállította az időt, akkor ezt a △ és ☺ vagy ☹ piktogramok mutatják.

Ha egyszerre használja a △ stopper, az ☺ ételkészítési idő és az ☹ ételkészítési idő vége funkciókat, akkor elsődlegesen az az idő jelenik meg a kijelzőn, amelyet utoljára állított be.

Ha ételkészítési időt állított be, akkor a pontos idő nem jeleníthető meg.

A megadott idő lejártá után

Ha az idő lejár, elkezd villogni a megfelelő piktogram, és megszólal egy hangjelzés, ha a hangjelzést bekapcsolta (lásd az „Időkapcsoló óra“, „Beállítások módosítása“ fejezetet).

■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Időkapcsoló óra

A stopper használata

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


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

A stopper legfeljebb 99 percre és 59 másodpercre állítható be.

A stopper beállítása

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



■ Nyomja meg annyiszor az < érintőgombot, amíg a  el nem kezd villogni.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.



Megjelenik a 00:00, és villog a percek számjegyblokkja.

Az < érintőgomb első megnyomása-kor először két vonal jelenik meg, a következő megnyomásra pedig a számjegyblokk maximális lehetséges percértéke látható: 99.



■ Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a percek.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A percérték elmentésre kerül, majd a másodpercek számjegyblokkja kezd el villogni.




■ Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a másodperceket.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.



A stopper elmentésre kerül, és másodpercenként fut le.

A  piktogram utal a stopperre.

A stopper letelte után:

- Villog a \triangle .
 - Az idő előre számlálódik.
 - Kb. 7 percnél megszólal egy hangjelzés, ha a hangjelzést bekapcsolta (lásd az „Időkapcsoló óra”, „Beállítások módosítása” fejezetet).
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Ha nem állította be az ételkészítési időt, akkor a pontos idő jelenik meg.

Stopper módosítása

- Nyomja meg annyiszor az < érintőgombot, amíg a \triangle el nem kezd villogni.

Megjelenik a beállított stopper.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A percek számjegyblokkja villog.

- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a perceket.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A másodpercek számjegyblokkja villog.

- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a másodperceket.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított stopper elmentésre kerül és másodpercenként fut le.

A stopper törlése

- Nyomja meg annyiszor az < érintőgombot, amíg a \triangle el nem kezd villogni.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A percek számjegyblokkja villog.

- Csökkentse a perceket az < érintőgombbal 00 -ra vagy növelje a perceket az > érintőgombbal 99 -re.

Az adott érintőgomb következő kiválasztásakor a percek számjegyblokkja helyett két vonal látható:



- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Négyet két vonal jelenik meg:



- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A stopper törlésre kerül.

Ha nem állította be az ételkészítési időt, akkor a pontos idő jelenik meg.

Időkapcsoló óra

A sütési műveletek automatikus be- és kikapcsolása

Minden üzemmódnál, kivéve a Nagy grill [☀] és Légkeveréses grill [☀] esetén a sütési műveleteket automatikusan ki vagy be- és kikapcsolhatja.

Ehhez az üzemmód és a hőmérséklet kiválasztása után állítsa be a sütési időt vagy a sütési időt és a sütési idő végét.

Egy művelethez legfeljebb 11 óra 59 perces ételkészítési időt állíthat be.

Egy sütési folyamat automatikus be- és kikapcsolása húskok sütéséhez ajánlott. A süteménysütést nem lehet túl sokáig késleltetni. A tészta kiszáradna, és gyengülne a kelesztőszerek hatása.

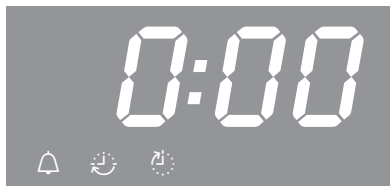
Sütési idő beállítása

Példa: egy sütemény elkészítéséhez 1 óra és 5 percre van szükség.

- Tegye az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki az üzemmódot és a hőmérsékletet.

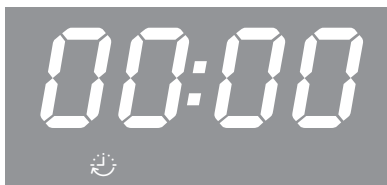
A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Nyomja meg annyiszor az > érintőgombot, amíg a [🕒] el nem kezd villogni.



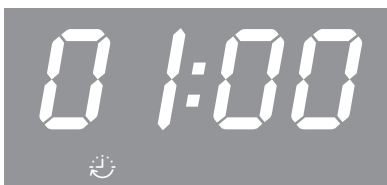
Megjelenik a 0:00.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.



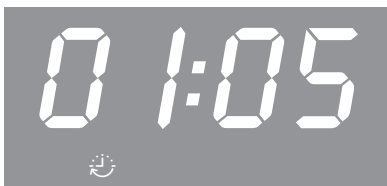
Megjelenik a 00:00, és villog az órák számjegyblokkja.

Az < érintőgomb első megnyomásakor először két vonal jelenik meg, a következő megnyomásra pedig a számjegyblokk maximális lehetséges óraértéke látható: //.

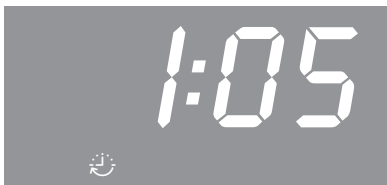


- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be az órákat.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az óraérték elmentésre kerül, majd a percek számjegyblokkja kezd el villogni.




- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a percekét.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.



A sütési idő elmentésre kerül és percenkénti lépésekben fut le, az utolsó perc másodpercenként.

A  piktogram utal a sütési időre.

Az ételkészítési idő letelte után:

- Megjelenik a 0:00.
- Villog a .
- A sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol.
- A hűtőventilátor bekapcsolva marad.
- Kb. 7 percnél megszólal egy hangjelzés, ha a hangjelzést bekapcsolta (lásd az „Időkapcsoló óra“, „Beállítások módosítása“ fejezetet).

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

- A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.
 - A pontos idő jelenik meg.
 - A sütőtér fűtése újra bekapcsol.
- Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba.

■ Vegye ki az ételt a sütőtérből.

A sütési idő és a sütési idő végének beállítása


Az ételkészítési folyamat automatikus be- és kikapcsolásához beállíthatja az ételkészítési időt és annak végét.

Példa: az aktuális pontos idő 11:15; egy 90 perces sütési idejű sültnek 13:30-kor kell készen lennie.

- Tegye az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki az üzemmódot és a hőmérsékletet.

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

Először a sütési időt állítsa be:

- Nyomja meg annyiszor a > gombot, amíg a  el nem kezd villogni.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a 00:00, és villog az órák számjegyblokkja.

- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be az órákat.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az óraérték elmentésre kerül, majd a percek számjegyblokkja kezd el villogni.


- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a perceket.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az ételkészítési idő elmentésre kerül.



A  piktogram utal a sütési időre.

Azután állítsa be a sütési idő végét.

- Nyomja meg annyiszor az > érintőgombot, amíg a  el nem kezd villogni.

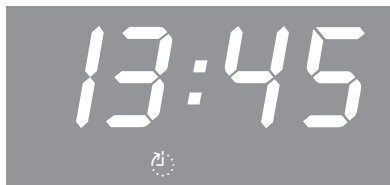


A kijelzőn megjelenik a 12:45 (= aktuális pontos idő + ételkészítési idő = 11:15 + 1:30).

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Időkapcsoló óra

Az óraérték számjegyblokkja villog.




- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be az órát.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az óraérték elmentésre kerül, majd a percek számjegyblokkja kezd el villogni.




- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a perceket.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az ételkészítési idő vége  elmentésre kerül:


A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor kikapcsolódik.

Az ételkészítés beállított befejezési időpontja megjelenik a kijelzőn.

Az indítási időpontot elérésekor (13:30 - 12:00 = 1:30) bekapcsolódik a sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor.

A beállított idő  megjelenik, amely percenkénti lépésekben fut le. Az utolsó perc másodpercenként fut le.

A sütési idő módosítása

- Nyomja meg annyiszor az > érintőgombot, amíg a  el nem kezd villogni.

A hátralévő sütési idő megjelenik.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az óraérték számjegyblokkja villog.

- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be az órát.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A percek számjegyblokkja villog.

- Az < vagy > érintőgombbal állítsa be a perceket.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított sütési idő elmentésre kerül.

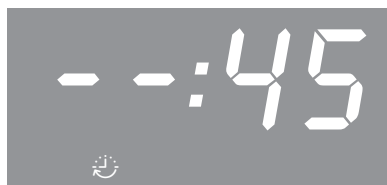
A sütési idő törlése

- Nyomja meg annyiszor az < vagy > érintőgombot, amíg a  el nem kezd villogni.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

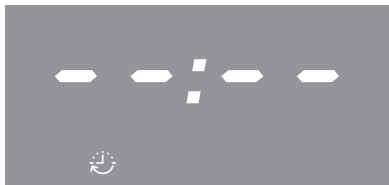
Az óraérték számjegyblokkja villog.

- Nyomja meg annyiszor az < vagy az > érintőgombot, amíg meg nem jelenik két vonal:



- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Négy vonal jelenik meg:



- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A ételkészítési idő és az ételkészítési idő vége (ha azt is beállította) törlődik.


Ha beállított stoppert, a pontos idő jelenik meg.

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtő-ventilátor bekapcsolódik.

Ha a sütési műveletet be akarja fejezni:

- Forgassa az üzemmódválasztót a **0** pozícióba.
- Vegye ki az ételt a sütőtérből.

Sütési idő végének törlése


- Nyomja meg annyiszor az **<** vagy **>** érintőgombot, amíg a  el nem kezd villogni.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az óraérték számjegyblokkja villog.

- Nyomja meg annyiszor az **<** vagy az **>** érintőgombot, amíg meg nem jelenik két vonal:
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Négy vonal jelenik meg:

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Megjelenik a  piktogram, a beállított ételkészítési idő pedig percenkénti lépekben fut le.


Ha a sütési műveletet be akarja fejezni:

- Forgassa az üzemmódválasztót a **0** pozícióba.
- Vegye ki az ételt a sütőtérből.

Ha az üzemmódválasztót a **0** állásra forgatja, akkor az ételkészítési időnek és az ételkészítési idő végének a beállításai törlődnek.

A pontos idő módosítása

Csak akkor tudja módosítani a pontos időt, ha az üzemmódválasztó a **0** állásban van.

- Forgassa az üzemmódválasztót a **0** pozícióba.
- Nyomja meg annyiszor az **>** érintőgombot, amíg a  el nem kezd villogni.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az óraérték számjegyblokkja villog.

- Az **<** vagy **>** érintőgombbal állítsa be az órákat.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az óraérték elmentésre kerül, majd a percek számjegyblokkja kezd el villogni.

- Az **<** vagy **>** érintőgombbal állítsa be a perceket.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A pontos időt a készülék elmenti.

Áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt.

Időkapcsoló óra

Beállítások módosítása

A sütővezérlésben gyári beállítások vannak megadva (lásd „Beállítások áttekintése“ fejezetet).

Úgy módosíthat egy beállítást (P), hogy megváltoztatja az állapotot (S).

- Forgassa az üzemmódválasztót a **0** pozícióba.
- Érintse meg az $<$ érintőgombot addig, amíg a P nem jelenik meg.



- Ha egy másik beállítást szeretne módosítani, nyomja meg annyiszor az $<$ vagy az $>$ érintőgombot, amíg meg nem jelenik a megfelelő számjegy.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.



A készülék előhívja a beállítást, és megjelenik az aktuális állapot (S), pl. 0 .

Az állapot módosítása:

- Nyomja meg annyiszor a(z) $<$ vagy a(z) $>$ érintőgombot, amíg meg nem jelenik a kívánt állapot.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A kiválasztott állapotot a készülék elemi, és ismét a(z) P beállítás jelenik meg.


Ha további beállításokat kíván módosítani, ennek megfelelően járjon el.

Ha nem akar több beállítást módosítani:

- Várjon kb. 15 másodpercet, amikor is a pontos idő jelenik meg.

Áramkimaradás után a beállítások megmaradnak.

A beállítások áttekintése

Beállítás	Állapot
<i>P 1</i> Hangjelzések hangereje	<p>5 0 A jelzőhang ki van kapcsolva.</p> <p>5 1 és 5 30 A hangjelzés be van kapcsolva. Módosíthatja a hangerőt. Ha egy állapotot kiválaszt, ezzel együtt megszólal az ehhez tartozó hangjelzés. kö- zött*</p>
<i>P 2</i> A pontos idő időformátuma	<p>24* A pontos idő 24 órás formátumban jelenik meg.</p> <p>12 A pontos idő 12 órás formátumban jelenik meg. Ha 13:00 óra után a 12 órás formátumról a 24 órás formátumra átkapcsol, az órák számjegytömbjét a pontos időhöz megfelelően hozzá kell igazítania.</p>
<i>P 3</i> Üzembehelyezési zár a sütőhöz	<p>5 0* Az üzembehelyezési zár ki van kapcsolva.</p> <p>5 1 Az üzembehelyezési zár be van kapcsolva, és a kijelzőn megjelenik: . Az üzembehelyezési zár biztosítja a sütőt az akaratlan kezelés ellen. Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is bekapcsolva marad.</p>
<i>P 4</i> Gombhang	<p>5 0 A gombhang ki van kapcsolva.</p> <p>5 1* A gombhang be van kapcsolva.</p>
<i>P 5</i> Hőmérséklet-kijelző	<p>°C* A hőmérséklet Celsius fokban jelenik meg.</p> <p>°F A hőmérséklet Fahrenheit fokban jelenik meg.</p>

* Gyári beállítás

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 egyetlenül vagy egyenlően barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformában, vagy hosszúkás formában keresztben a sütőtérbe, hogy a formában optimális hőeloszlást és egyenletes sütési eredményt érjen el.
- A sütőformát mindig helyezze a rácusra.
- Gyümölcstortát és magas tepsis süteményeket az univerzális tepsiben süssön.

Sütőpapír használata

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

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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

A hőmérséklet kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatokban, ha más nincs megadva, nem előmelegített sütő-térre 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 tésztaiba.

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Hőlégkeverés plusz használata

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

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

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

Tanácsok

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

Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

Alsó-/felső hő használata

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

Ezt az üzemmódot hagyományos receptek készítéséhez használja. A 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 peccsenyelé marad mártás készítéséhez.
- Ha **sütőtömlőt vagy -zacskót** használ, vegye figyelembe a csomagolás utasításait.
- Ha sütéshez **rácsot** vagy **nyitott edényt** használ, a sovány húst megkenheti zsiradékkal, szalonna szeleteket tehet rá vagy megtűzdelheti.
- **Fűszerezze** meg a húst, és helyezze az edénybe. Helyezzen rá vaj- vagy margarindarabokat vagy locsolja meg olajjal vagy étkezési zsírral. Nagyobb sovány húsoknál (2–3 kg) és zsíros szárnyasoknál adjon hozzá kb. 1/8 l vizet.
- Sütés közben ne adjon hozzá túl sok folyadékot. A hús **barnulását** ez befolyásolhatja. A barnulás a sütési idő végén jön létre. A hús még intenzívebben megbarnul, ha kb. a sütési idő felénél leveszi a fedőt az edényről.



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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza. A megadottnál magasabb hőmérsékleteken a hús barna lesz, de nem puha.
- Hőlégkeverés plusz  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 sütőrácsra 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 sütő-
térre vonatkoznak.

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


Tanácsok

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

Útmutatás az üzemmódokhoz



Az 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 barnábnak kell lennie.

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

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 a 2. szintre.

Alsó-/felső hő használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Grillezés

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

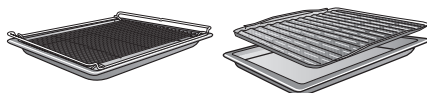
Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak.

Csukja be az ajtót grillezéskor.

Tanácsok grillezéshez

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

Szint kiválasztása

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

Sütési idő ⌚ kiválasztása

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

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

Az 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 vörösen izzik.

Légkeveréses grill használata

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

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


További felhasználások

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


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

Felolvasztás

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

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

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

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

Tanácsok

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

Alacsony hőmérsékletű sütés

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

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

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

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

A hús puha és szaftos lesz.

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

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


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

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

Alsó-/felső hő használata

Ennek a dokumentumnak a végén található sütési táblázat adataiból tájékozódjon.

Használja az univerzális tepsit a ráccsal.

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

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz.


Megégetheti magát a párolótérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

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


További felhasználások

Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


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

Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

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



Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.

Gyümölcs és uborka befőzése


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

Zöldség befőzése


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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés“ látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételakor.

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

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

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

További felhasználások


Aszalás

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






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






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


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

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

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

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

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

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

Fagyasztott termékek/ készételek

Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

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

Tanácsok hasábburgonyához, krockethez vagy hasonlókhöz

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

Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasábburgonyát és hasonlókat csak aranyságára süsse, 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.

Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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



Égési sérülésveszély!

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


- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

Tisztítás és ápolás

 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.

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

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

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

- szóda-, ammónia-, sav- vagy klorid-tartalmú tisztítószereket
- vízkőoldó tisztítószereket a készülékfronton
- dörzsölő tisztítószereket (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket)
- oldószert tartalmazó tisztítószereket
- nemesacél tisztítószereket
- mosogatógéphez való tisztítószereket
- üvegtisztítót,
- üvegkerámia főzőlapokhoz való tisztítószereket
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazák)
- tisztítóradírt
- éles fémkaparót
- acélgyapotot
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerekkel
- sütőtisztítót
- rozsdamentes spirálokat

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

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

Normál szennyeződések eltávolítása

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

Normál szennyeződések eltávolítása

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

Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)

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

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

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

Sütőtisztító használata

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

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

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

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

Tisztítás és ápolás

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

Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken

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

Sohase tisztítsa a FlexiClip síneket mosogatógépből.

A felületek makacs szennyeződése vagy a kifolyt gyümölcsle miatt összeragadt golyóscsapályák tisztításakor a következőképpen járjon el:

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

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

Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével

Kézi tisztítás helyett a sütőteret megtisztíthatja a Pirolízis  funkcióval is.

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

Három pirolízis-fokozat áll rendelkezésre különböző időtartamokkal:

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

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

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

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

A pirolitikus tisztítás előkészítése

Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a tartozék megsérül.

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

A sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződéshez vezethetnek. Rásült maradványok a zománcozott felületeken színes elváltozásokat vagy matt képződéseket okozhatnak. Mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást, távolítsa el a sütőtér durvább szennyeződéseit, és üvegtisztító pengével szedje le a rászáradt maradványokat a zománcozott felületről.

- Vegye ki a sütőtérből tartozékokat (a rögzítőrácsokat is).

A pirolitikus tisztítás elindítása

⚠ Sérülésveszély káros gőzök miatt.

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


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

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

⚠ Sérülésveszély forró felületek miatt.

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

Ne engedje, hogy pirolitikus tisztításkor gyermekek hozzáérjenek a sütőhöz.

- Válassza ki a pirolízist .



Megjelenik a(z) *PY 1*. A számjegy villog.



A(z) < vagy a(z) > gombbal a(z) *PY 1*, *PY 2* és a(z) *PY 3* közül választhat.

- Válassza ki a kívánt pirolízis fokozatot.
- Az OK gombbal hagyja jóvá.

A pirolitikus tisztítás elindul.

A kijelzőn megjelenik a(z)  is.





Mialatt a(z)  villog, az ajtó automatikusan bereteszelődik. Amint bereteszelődött, a(z)  világít.

Ezután automatikusan bekapcsol a sütőtér fűtése és a hűtőventilátor.


A sütőtér megvilágítása a pirolitikus tisztítás alatt nem kapcsol be.

Tisztítás és ápolás

Ha figyelemmel akarja kísérni a pirolitikus tisztítás lefolyását, elő kell hívnia az  időtartam funkciót.


- Az OK gombbal hagyja jóvá.
- Nyomja meg annyiszor a(z) > gombot, amíg a(z)  el nem kezd villogni.

A pirolitikus tisztítás fennmaradó időtartama megjelenik. Ez nem módosítható.

Ha időközben beállított egy stoppert, akkor a stopper letelte után megszólal egy hangjelzés, villog a(z)  és az idő előre számlálódik. Amint az OK érintőgombot megérinti, kikapcsolnak az akusztikus és optikai jelzések. Pyl és a választott pirolitikus tisztítás számjegyei újra megjelennek.

A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása

A leírtak szerint indítsa el a pirolitikus tisztítást, és az első öt percben tolja ki a befejezés időpontját.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Nyomja meg annyiszor a > gombot, amíg a  el nem kezd villogni.

A kijelzőn megjelenik a befejezés időpontja, amelyet az aktuális pontos időből és a kiválasztott pirolitikus tisztítás időtartamából számít ki a készülék.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az óraérték számjegyblokkja villog.

- A > gombbal állítsa be az óraértéket.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A percek számjegyblokkja villog.

- A > gombbal állítsa be a perceket.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A befejezés beállított időpontja elmentésre kerül.



A sütőtér fűtése kikapcsol.

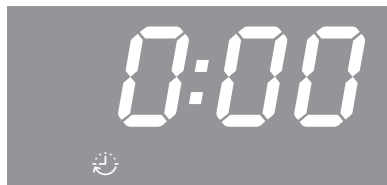
Az indítás időpontjáig bármikor módosítható a befejezés időpontja.

Az indítási időpontot elérésekor automatikusan bekapcsol a sütőtér fűtése és a hűtőventilátor, a kijelzőn pedig megjelenik az időtartam.



A pirolitikus tisztítás letelte után

Először megjelenik a 0:00,  és .


Amíg a  világít, az ajtó még le van reteszelve. Ha a  villog, az ajtó reteszelve kiold.



Amint az ajtó kireteszelődött:

- a  kialszik.
 - villog a .
 - Megszólal egy hangjelzés, ha a hangjelzést bekapcsolta.
- Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba.

A hallható és látható jelzések leállnak.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

- Tisztítsa meg a sütőtérrel az esetleges maradványoktól (pl. hamu), amelyek a sütőtér szennyezettségi fokától függően keletkezhetnek.

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

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

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



Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

A kifutott gyümölcsle tartósan elszínezheti zománcozott felületeket.

Ezek az elszíneződések nem károsítják a zománc tulajdonságait.


Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

A pirolitikus tisztítás megszakad


A pirolitikus tisztítás megszakítása után az ajtó általában bereteselve marad, amíg a sütőtér hőmérséklete 280 °C alá nem süllyed. A  addig világít, amíg a sütőtér hőmérséklete ezen érték alá nem süllyed. Ha a  villog, az ajtó reteszelve kiold.

A következő események miatt szakad meg a pirolitikus tisztítás:

- Az üzemmódváltást egy másik üzemmódra vagy a **0** pozícióba állítja át.

Ha újra el akarja indítani a pirolitikus tisztítást, állítsa vissza az üzemmódváltást a  pirolízisre.

- Hálózati áramkimaradás történik.

Az áram visszatérése után a *Py* addig világít, amíg a sütőtér hőmérséklete 280°C alá nem süllyed. Ezután megjelenik egy számjegy blokk, a  villog, és az ajtó kiold. Végül a *Py* villog a kijelzőn.

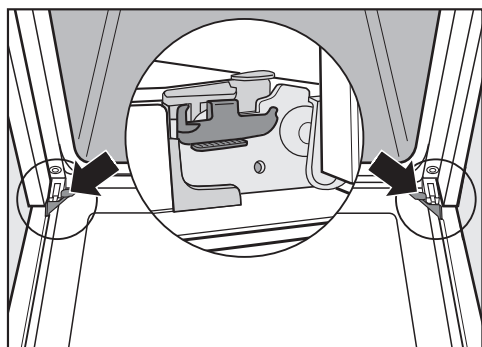
- Ha a pirolitikus tisztítást újra akarja indítani, hagyja jóvá az **OK** gombbal. Ezután újra ki tudja választani a pirolitikus tisztítást és el tudja indítani.

Amint az üzemmód kiválasztó gombot az áramkimaradás után a **0** pozícióra forgatja, a *Py* továbbra is villog. Ahhoz, hogy újra megadja az időt, hagyja jóvá az **OK** gombbal (Lásd „Az első üzembe helyezés“ fejezetet).

Tisztítás és ápolás

Az ajtó kiszerelése

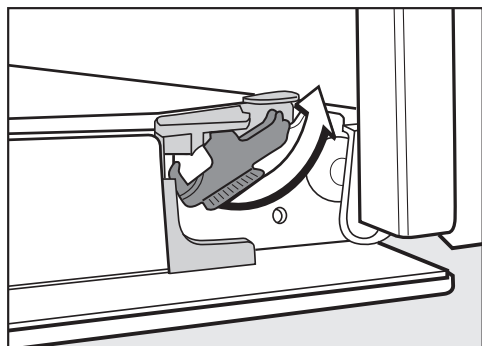
Az ajtó súlya kb. 10 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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

- Zárja be az ajtót ütközésig.



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

Az ajtó szétszerelése

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

Üzem közben 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.

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

A sütő sérül, ha az üveglapokat helytelenül helyezi be.


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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

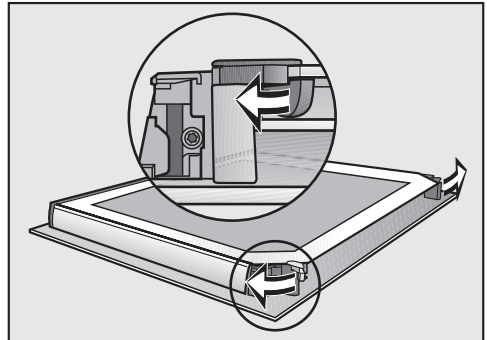
A kiszertelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

 A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

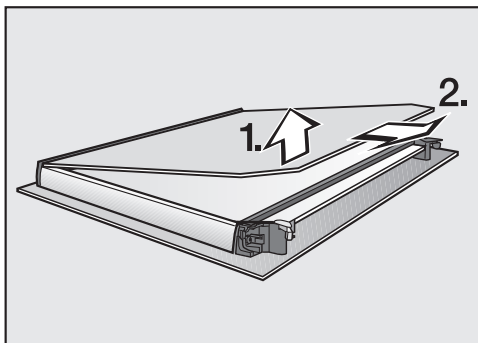
- Az ajtó külső üvegét a karcolódás elkerülése érdekében puha felületre (pl. mosogatókendőre) helyezze. Célszerű eközben a fogantyút az asztal széle mellé tenni, hogy az ajtó üveglapja síkban felfeküdjön, és tisztítás közben ne törhessen össze.



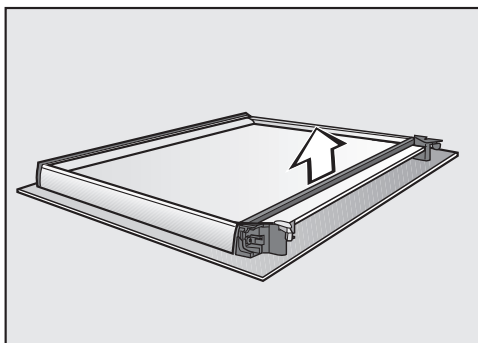
- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

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

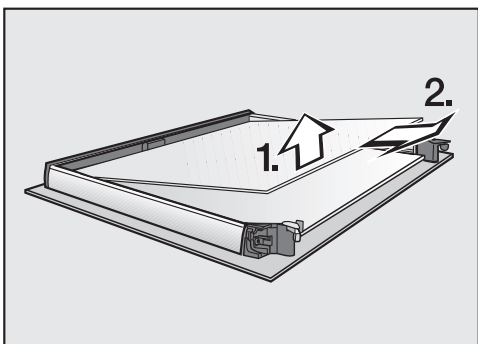
Tisztítás és ápolás



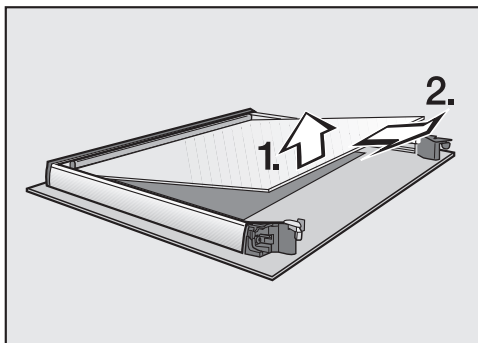
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



- Vegye ki a tömitést.



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



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

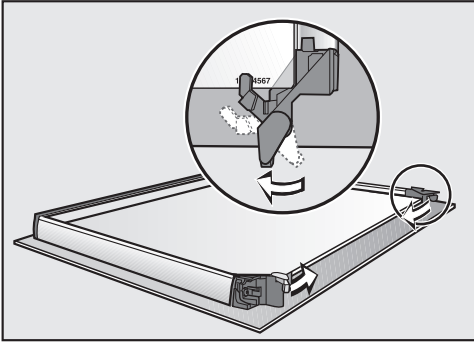
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

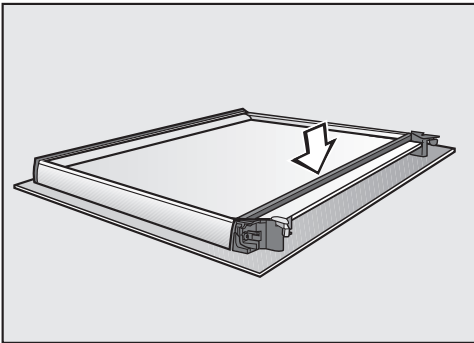
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:

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

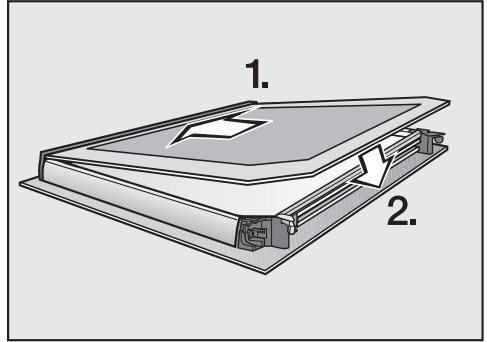
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül az alsót, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon).



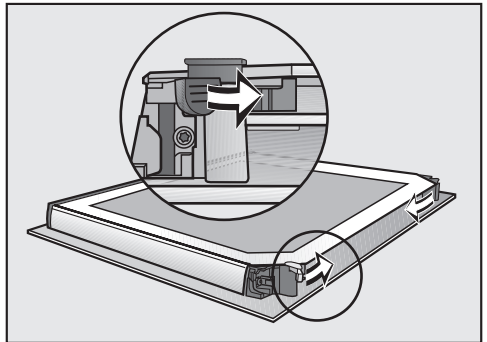
- Forgassa be az ajtóüveglapok reteszelését, hogy a két középső ajtóüveglap közül az alsón fekjüjenek.
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjön). Az ajtóüveglapnak a reteszeléseken kell fekjünie.



- Illessze be a tömítést.



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

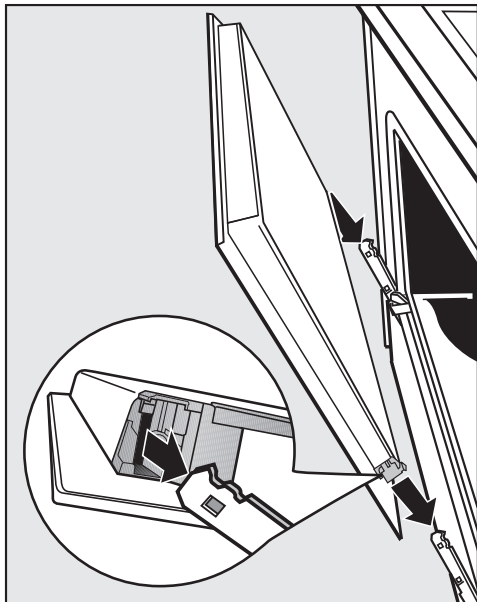


- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

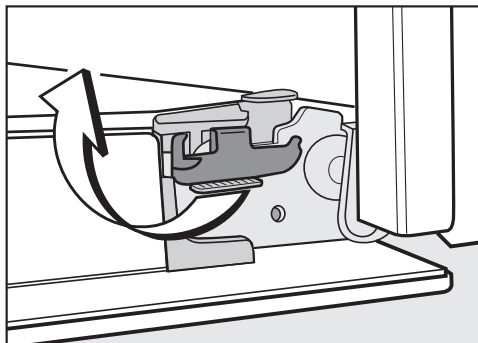
Tisztítás és ápolás

Az ajtó beszerelése



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

Ha a zárókegyelek nincsenek reteszelve, akkor az ajtó leválhat a tartókról, és megsérülhet. Mindenképpen reteszelve vissza a zárókegyeleket.



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókegyeleket vízszintesbe.

A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszerelése

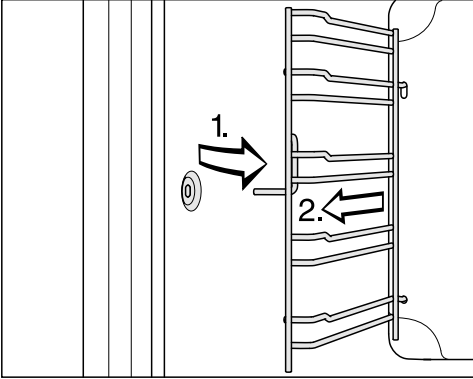
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelheti ki.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

A tartórácsok kiszerelése előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőttesteket és a tartozékokat.



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

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

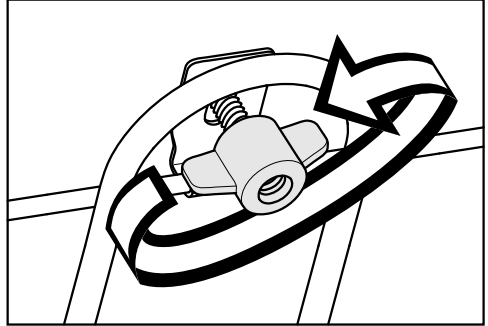
⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

- Szerelje ki a tartórácsot.



- Lazítsa meg szárnyas anyát.

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

- Óvatosan hajtsa le a felső hő-/grillfűtőtestet.

A sütőtér teteje most hozzáférhető.




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


Mi a teendő, ha ...

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

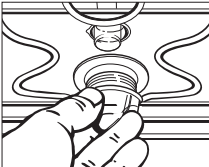


A www.miele.com/service oldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról.

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

Probléma	Ok és elhárítás
A kijelző sötét.	A sütő nem kap áramot. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba.■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítóka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
A sütőtér nem melegszik fel.	Az üzembehelyezési zár  be van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki az üzembehelyezési zárat (lásd az „Időkapcsoló óra“, „Beállítások módosítása“ fejezetet).
	A sütő nem kap áramot. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy az ügyfélszolgálatot.
A 12:00 villog a kijelzőn.	Áramkimaradás volt. <ul style="list-style-type: none">■ Állítsa be újra a pontos időt (lásd az „Első üzembe helyezés“ fejezetet). Az ételkészítési folyamatok időértékeit is újra meg kell adni.
A 0:00 jelenik meg váratlanul a kijelzőn, ezzel egyidejűleg pedig villog a  piktogram. Egy hangjelzés is megszólalhat.	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette, és a biztonsági kikapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none">■ Fordítsa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba. A sütő ezt követően ismét azonnal üzemkés.
A kijelzőn világít vagy villog a <i>Py</i>.	Áramkimaradás volt, és emiatt megszakadt a pirolitikus tisztítás. <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;">Amíg a sütőtér hőmérséklete 280 °C felett van, addig világít a , az ajtó pedig le van reteszelve.</div> <ul style="list-style-type: none">■ Amint az üzemmódválasztót a 0 pozícióba forgatja, a pontos idő kijelzése villog. Újra meg kell adnia a pontos időt (lásd „Első üzembe helyezés“).

Probléma	Ok és elhárítás
A F 32 jelenik meg a kijelzőn.	<p>A pirolitikus tisztításhoz nem reteszeli az ajtó.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba és válassza ki ismét a kívánt pirolitikus tisztítást. <p>Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Miele vevőszolgálatot.</p>
A F 33 jelenik meg a kijelzőn.	<p>A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba. <p>Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Miele vevőszolgálatot.</p>
A F XX jelenik meg a kijelzőn.	<p>Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.
Nem hall hangjelzést.	<p>A hangjelzések ki vannak kapcsolva</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be a jelzőhangot (lásd az „Időkapcsoló óra“, „Beállítások módosítása“ fejezetet).
Sütés után üzemi zaj hallható.	<p>A sütés után a hűtőventilátor még egy ideig jár, hogy a sütőtér levegőjéből ne csapódjon ki a páratartalom a kezelőlapra vagy a beépítőszekrényen.</p> <p>Egy meghatározott idő után automatikusan lekapcsol a hűtőventilátor utánfutása.</p>
A sütő önmagától kikapcsolt.	<p>A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.	<p>A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet. <p>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.
A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.	<p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki. <p>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alsó-/felső hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek nehezen tolnak be vagy húzhatók ki.	<p>A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágyaiban nincs elegendő zsír.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kenje be a golyóscsapágyakat a Miele speciális zsírral. 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 vevőszolgálatán vásárolhatja meg.
A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.	<p>A pirolitikus tisztítás során a szennyeződések elégnek, és hamu marad vissza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törölkendővel, illetve tiszta, nedves mikroszálal kendővel távolítsa el a hamut. <p>Ha még mindig nagyobb szennyeződések láthatók, indítsa el újra a pirolitikus tisztítást, adott esetben hosszabb időtartammal.</p>
Az ajtót nem lehet kinyitni a pirolitikus tisztítás után.	<p>A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba. ■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, értesítse a vevőszolgálatot.
<p>A sütőtér felső világítása nem kapcsol be.</p> 	<p>A halogén lámpa hibás.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> Égési sérülésveszély! A fűtőtesteket ki kell kapcsolni. A sütőtérnek le kell hűlnie.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját. ■ Egy negyed fordulattal balra elfordítva oldja le a lámpa burkolatát, majd a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzva vegye ki a házból. ■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 aljzat). ■ A tömítőgyűrűvel együtt helyezze vissza a lámpa burkolatát a házba, és jobbra elforgatva rögzítse. ■ Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra. <p>Kiválasztotta a(z) Eco-hőlégkeverés  üzemmódot. Ebben az üzemmódban a sütőtér világítása nem kapcsol be.</p>

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

Garancia

A garancia idő 2 év.

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

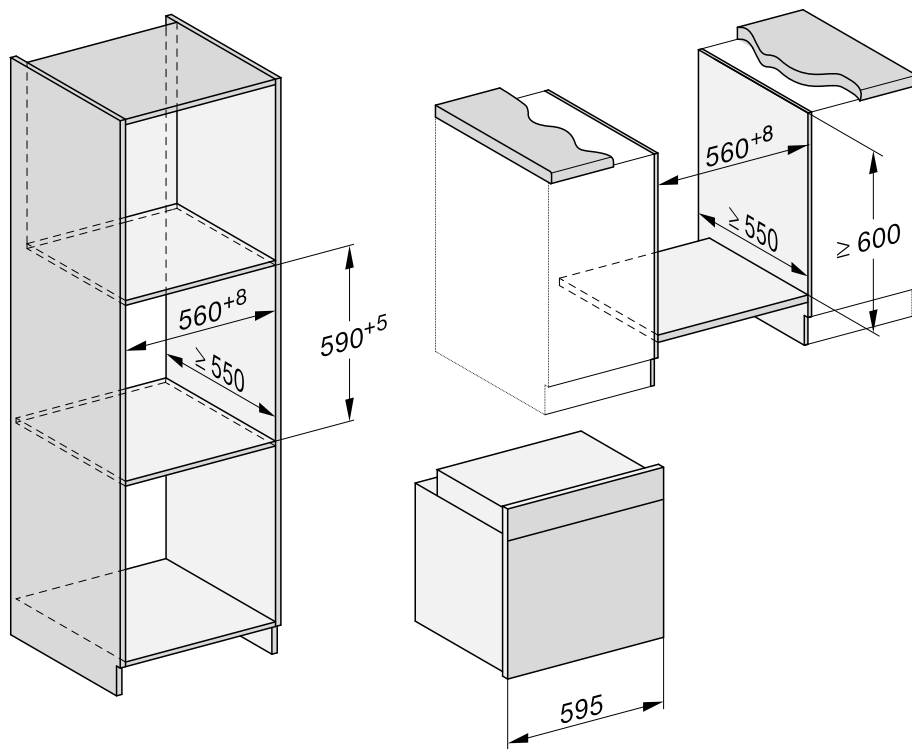
Telepítés

Beépítési méretek

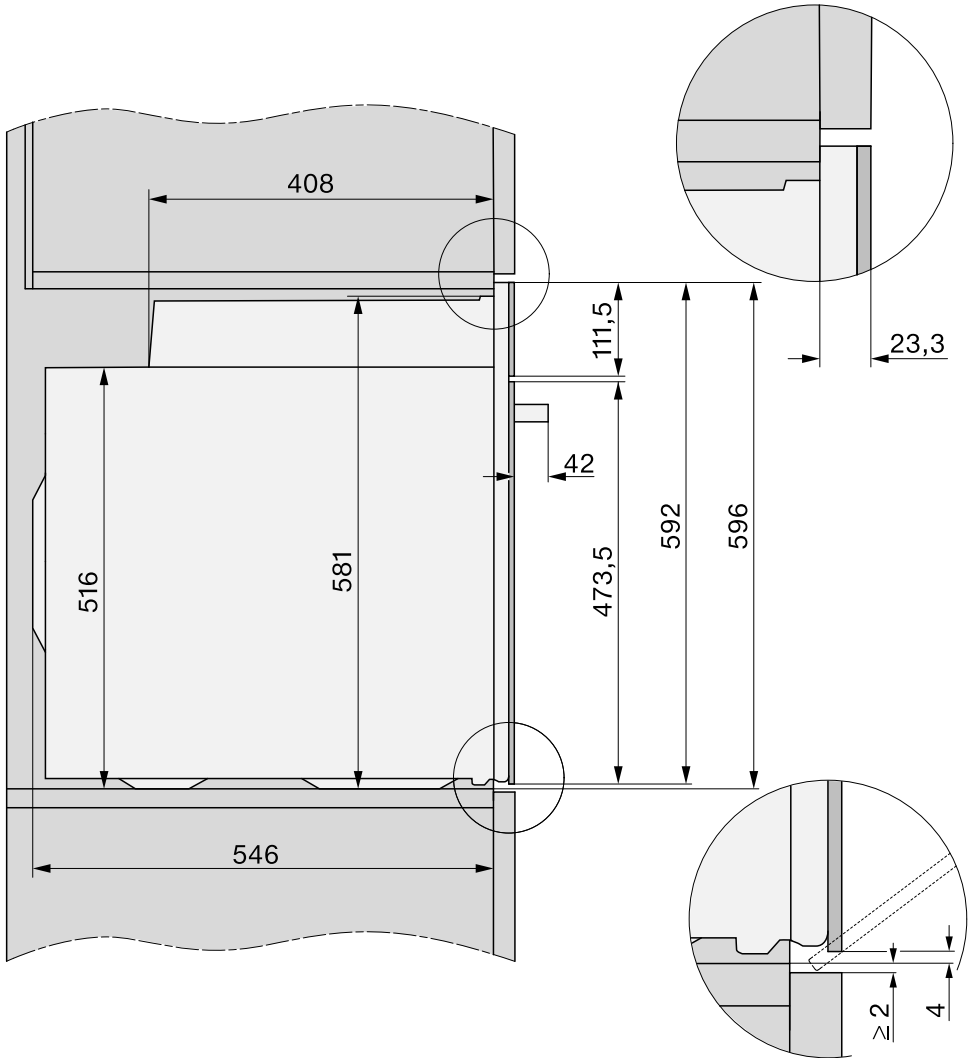
A méretek mm-ben vannak megadva.

Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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

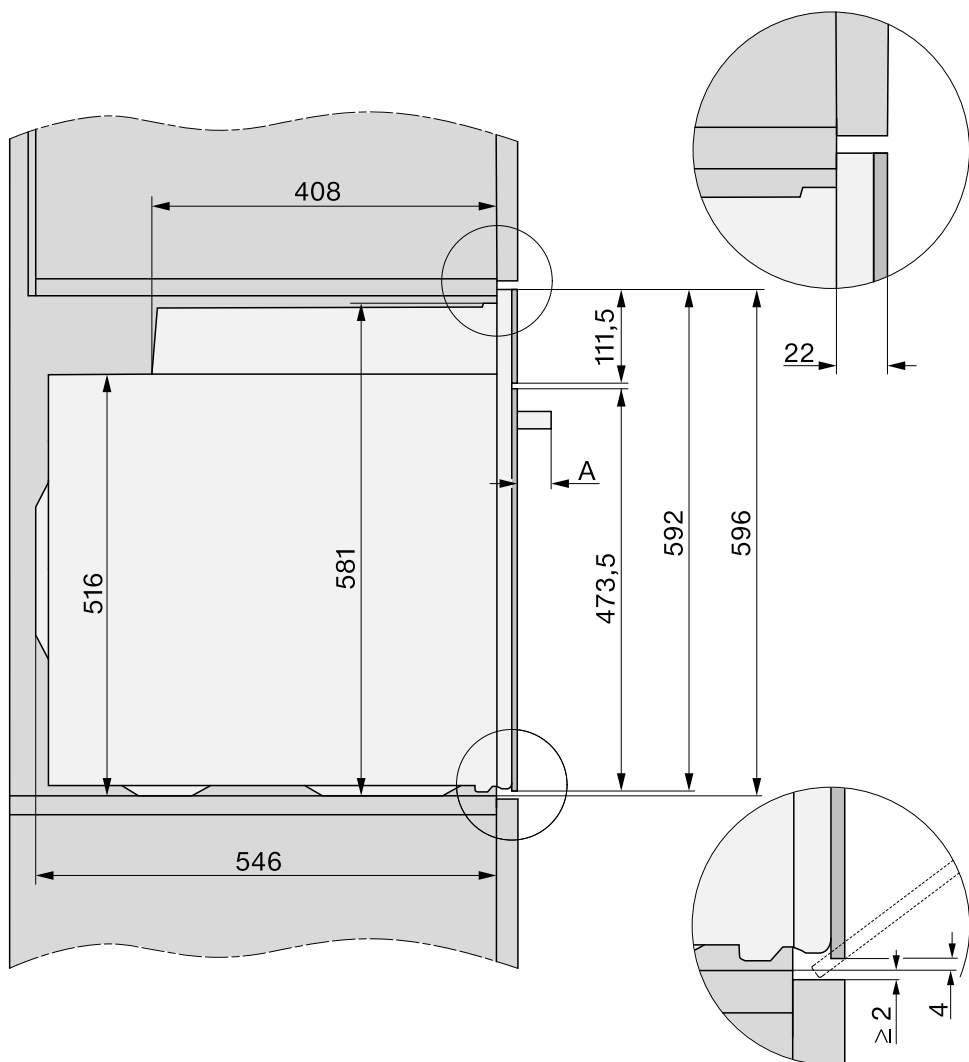


Oldalnézet H 22xx



Telepítés

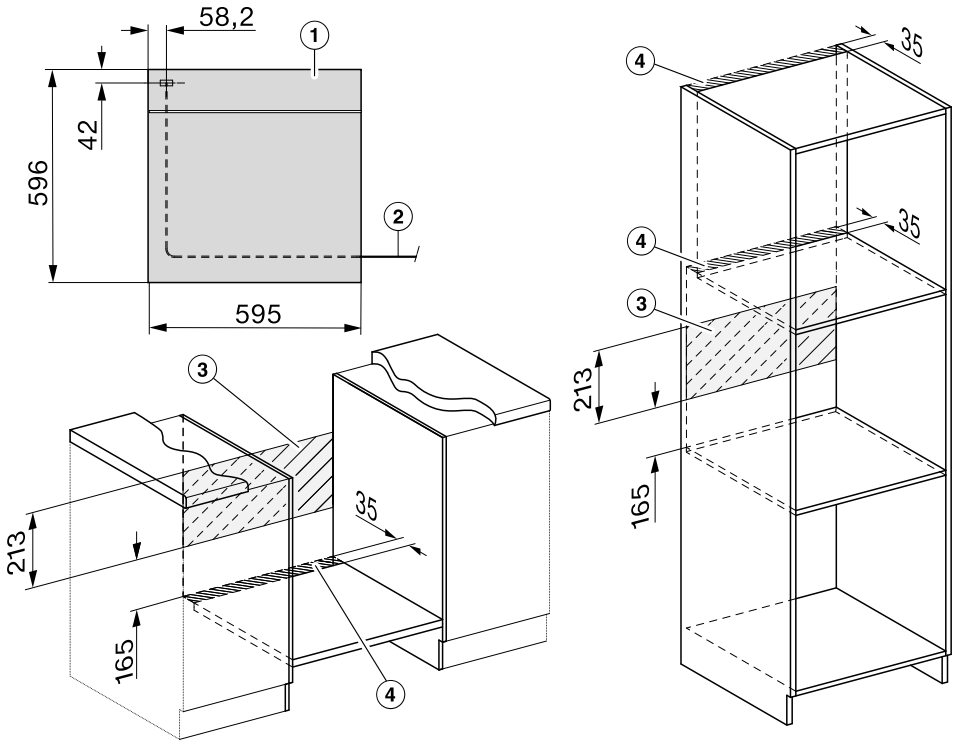
Oldalnézet H 25xx, H 27xx, H 28xx



A H 25xx, H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Csatlakozás és szellőzés



- ① Előlnézet
- ② Hálózati csatlakozóvezeték hossza = 1 500 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőző kivágás min. 150 cm²

Telepítés

Sütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

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

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

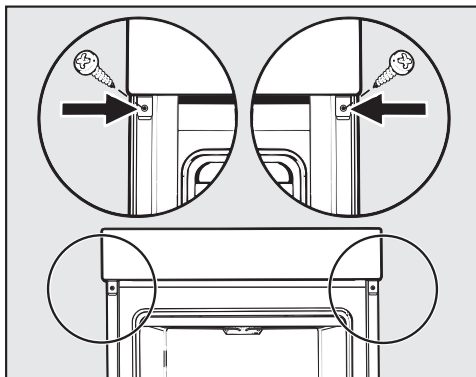
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

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

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



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

Elektromos csatlakozás



Sérülésveszély!

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

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

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 szigethálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.

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

Sütő




















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





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

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.


Sütési táblázatok

Kevert tészta























Sütemény/aprósütemény (kellék)		🌡️ [°C]	 ⁵		🕒 [perc]
			+HFC:	-HFC:	
Muffin (1 tepszi)		150–160	1	2	25–35
Muffin (2 tepszi)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Aprósütemény* (1 tepszi)		150	1	2	25–35
		160 ²	2	3	20–30
Aprósütemény* (2 tepszi)		150 ²	1+3 ³	1+3	25–35
Homoktorta (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglóffforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Gyümölcstorta (1 tepszi)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180 ²	1	1	35–45
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25







 Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül), 🕒 Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő

* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 jelű szabvány előírásainak is.
Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).


- 1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 3 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- 4 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel elkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Gyúrt tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [perc]
			+HFC:	-HFC:	
Puszedli (1 tepsi)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Puszedli (2 tepsi)		140–150	1+3 ³	1+3	20–30 ⁴
Kinyomós süti* (1 tepsi)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	20–30
Kinyomós süti* (2 tepsi)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Sajttorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Almás pite* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Almatorta, fedett (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Gyümölcsstorta öntettel (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Gyümölcsstorta öntettel (1 tepsi)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Édes quiche (1 tepsi)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45





















 Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, ⁵₁ Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül), 🕒 Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz,  Eco-hő légkeverés,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés







* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 jelű szabvány előírásainak.
Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).


- Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel elkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Sütési táblázatok

Kelt tészta

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül),  Ételkészítési idő,
 Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő

- 1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 3 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- 4 Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.
- 5 Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		Hőmérséklet [°C]	Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül)		Ételkészítési idő [perc]
			+HFC:	-HFC:	
Gyümölcstorta (1 tepszi)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Almás táská/mazsolás csiga (1 tepszi)		160–170	2	3	25–35
Almás táská/mazsolás csiga (2 tepszi)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

Üzem mód, Hőmérséklet, Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül), Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő

- Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Piskótatészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		Hőmérséklet [°C]	Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül)		Ételkészítési idő [perc]
			+HFC:	-HFC:	
Piskótalap (vastagabb, 2 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Piskótalap (vastagabb, 4–6 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Vizes piskóta* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		180	1	2	25–35
		150–170 ²	1	2	25–45
Piskótalap, vékony (1 tepszi)		180–190 ²	1	2	15–25











Üzem mód, Hőmérséklet, Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül), Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő





- * A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 jelű szabvány előírásainak is.
Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

- Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.

Sütési táblázatok

Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

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

 Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül),  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz

- 1 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- 2 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Pikáns csemegék

Elkészítendő étel (kellék)		🌡️ [°C]	⁵		🕒 [perc]
			+HFC:	-HFC:	
Pikáns quiche (1 tepszi)		220–230 ¹	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Hagymatorta (1 tepszi)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, kelt tészta (1 tepszi)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepszi)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács)		200–210	1	2	20–25
Toast* (sütőrács)		250	–	3	5–8
Átsütött/csőben sült (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin)		250 ²	2	3	3–6
Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)		250 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 univerzális tepszi)		180–190	1	2	40–60

Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül), 🕒 Ételkészítési idő, Alsó-/felső hő, Intenzív sütés, Hőlégkeverés plusz, Eco-hőlégkeverés, Nagy grill, Légekveréses grill

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

- Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Sütési táblázatok

Marha















Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]	⁵	 [perc]	¹⁰ [°C]
Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
		170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
		180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Marhafilé „angolosan“, kb. 1 kg ¹		80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Marhafilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹		90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Marhafilé „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹		95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Hátszín, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Hátszín „angolosan“, kb. 1 kg ¹		80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Hátszín „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹		90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Hátszín „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹		95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Hamburger, fasírt* (sütőrács a 4. szinten, az univerzális tepsi pedig az 1. szinten)		250 ⁵	4	15–25 ⁹	–








Üzem mód, Hőmérséklet, ⁵ Szint, Ételkészítési idő, ¹⁰ Maghőmérséklet, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő, Eco-hőlégkeverés, Nagy grill


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

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- 6 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 7 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 9 Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 10 Ha rendelkezik külön húsmaghőmérő tüvel, a kijelzett maghőmérsékletet is alapul veheti.

Borjú


















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










 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,
² Hőlégkeverés plusz, ² Alsó-/felső hő


- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Ha rendelkezik külön húsmaghőmérő tűvel, a kijelzett maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sütési táblázatok












Sertés







Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]	 ⁵ 1	 [perc]	 ¹⁰ [°C]
Sertéssült/sült sertésárja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Sertésfilé, kb. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Sertéscomb, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Csemege karaj, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Csemege karaj, kb. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Stefánia, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Reggelihez való szalonna/bacon ¹		250 ⁴	4	3–5	–
Sütni való kolbász ¹		250 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–


 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 5 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 9 Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 10 Ha rendelkezik külön húsmaghőmérő tűvel, a kijelzett maghőmérsékletet is alapul veheti.

Bárány, vadhús















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

 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Alsó-/felső hő



- 1 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 4 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 5 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Ha rendelkezik külön húsmaghőmérő tüllel, a kijelzett maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sütési táblázatok

Szárnyas, hal

















Elkészítendő étel (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Szint ⁵	 Ét elkészítési idő [perc]	 Maghőmérséklet ⁷ [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepszi)		170–180	2 ³	55–65	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepszin)		180–190 ¹	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)		160–170	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepszi)		210–220 ²	2 ³	15–25	75–80
Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepszi)		210–220 ²	2 ³	30–40	75–80
Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepszi)		200–210	2 ³	25–30	75–80








 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,
 Hőlégkeverés plusz,  Légkeveréses grill,  Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés



- Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg kb. 0,25 l folyadékkal.
- 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- Ha rendelkezik külön húsmaghőmérő tüvel, a kijelzett maghőmérsékletet is alapul veheti.

Adatok a vizsgálointézetek számára

Tesztételek az EN 60350-1 jelű szabvány szerint

Tesztételek (kellék)		 [°C]	 ⁵ ⁶ +HFC: -HFC:		 [perc]
Aprósütemény (1 sütőtepsi ¹)		150	1	2	25–35
		160 ⁴	2	3	20–30
Aprósütemény (2 sütőtepsi ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	25–35
Kinyomós süti (1 sütőtepsi ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	20–30
Kinyomós süti (2 sütőtepsi ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Almás pite (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Vizes piskóta (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 26 cm)		180	1	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	1	2	25–45
Toast (sütőrács ¹)		250	–	3	5–8
Hamburger (sütőrács ¹ a 4. szinten, az univerzális tepsi ¹ pedig az 1. szinten)		250 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel/-HFC: HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek nélkül),  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Nagy grill

- Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon.
A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.
- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.
- Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- Melegítse elő a párolóteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre. Ha több pár FlexiClip teljesen kihúzható sínnel rendelkezik, csak egy párat szereljen be.
- Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- Az ételkészítési idő felének letelte 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 felületkezelt alkatrészeket, mint amilyenek az oldalfalak vagy a tetőlemez.
- Az energiahatékonysági osztály meghatározásának egyik fontos előfeltétele, hogy az ajtó a mérés közben tömítetten zárva legyen.
A használt mérőelemek befolyásolhatják az ajtó tömítés tömítési funkcióját. Ez negatívan érinti a mérési eredményt.
Ezt a hiányosságot az ajtó megnyomásával ki kell egyenlíteni. Ehhez kedvezőtlen körülmények között adott esetben megfelelő műszaki segédeszközöket is kell használni. Ez a hiányosság a normál gyakorlati használatban nem lép fel.

Adatlap háztartási sütőhöz

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

MIELE	
Modell neve/-megjelölése	H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760-2 BP, H 2765 BP, H 2860-2 BP
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI _{cavity})	81,7
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A+
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	1,10 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,71 kWh
Sütőtérek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	76 l
Készülék mérete	47,0 kg

Miele Kft.

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760-2 BP, H 2860-2 BP,
H 2765 BP