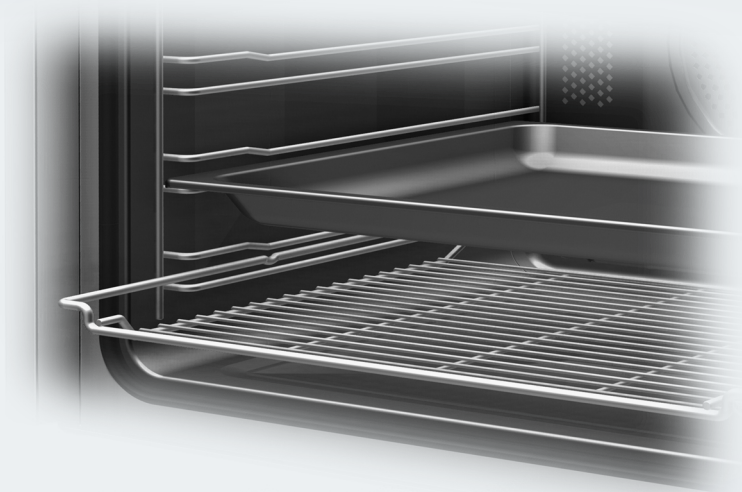


# Használati és szerelési útmutató Sütő



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

# Tartalom

---

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági utasítások és figyelmeztetések .....</b>                                          | <b>6</b>  |
| <b>Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez .....</b>                                          | <b>13</b> |
| <b>Áttekintés.....</b>                                                                          | <b>14</b> |
| <b>Kezelőelemek.....</b>                                                                        | <b>15</b> |
| Be/Ki gomb.....                                                                                 | 16        |
| Kijelző .....                                                                                   | 16        |
| Érintőgombok.....                                                                               | 16        |
| Piktogramok .....                                                                               | 18        |
| <b>Kezelési elv .....</b>                                                                       | <b>19</b> |
| Menüpont kiválasztása .....                                                                     | 19        |
| Beállítás módosítása egy választási listában .....                                              | 19        |
| Beállítás módosítása egy szegmens sávval.....                                                   | 19        |
| Üzem mód vagy funkció kiválasztása .....                                                        | 19        |
| Számok megadása .....                                                                           | 20        |
| Betűk megadása .....                                                                            | 20        |
| A MobileStart funkció aktiválása.....                                                           | 20        |
| <b>Felszereltség .....</b>                                                                      | <b>21</b> |
| Típustábla .....                                                                                | 21        |
| Szállítási csomag .....                                                                         | 21        |
| Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok .....                                                | 21        |
| Biztonsági berendezések.....                                                                    | 25        |
| PerfectClean bevonatú felületek.....                                                            | 26        |
| Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok .....                                              | 26        |
| <b>Első üzembe helyezés .....</b>                                                               | <b>27</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 27        |
| Alapbeállítások.....                                                                            | 28        |
| A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése .....                            | 29        |
| <b>Beállítások .....</b>                                                                        | <b>31</b> |
| A beállítások áttekintése .....                                                                 | 31        |
| A „Beállítások” menü lehívása.....                                                              | 33        |
| Nyelv  ..... | 33        |
| Pontos idő.....                                                                                 | 33        |
| Dátum .....                                                                                     | 33        |
| Világítás.....                                                                                  | 33        |
| Kijelző .....                                                                                   | 34        |
| Hangerő .....                                                                                   | 34        |
| Egységek.....                                                                                   | 34        |
| Booster .....                                                                                   | 35        |
| Gyors készülékhűtés .....                                                                       | 35        |
| Melegentartás.....                                                                              | 35        |
| Javasolt hőmérsékletek.....                                                                     | 35        |
| Pirolízis ajánlás.....                                                                          | 36        |
| Utóhűtés .....                                                                                  | 36        |

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Biztonság .....                                                      | 36        |
| Miele@home .....                                                     | 36        |
| Scan & Connect végrehajtása .....                                    | 37        |
| Távvezérlés .....                                                    | 37        |
| A MobileStart funkció aktiválása .....                               | 37        |
| RemoteUpdate (Távoli frissítés) .....                                | 38        |
| Szoftver verzió .....                                                | 39        |
| Kereskedő .....                                                      | 39        |
| Gyári beállítások .....                                              | 39        |
| Üzemórák .....                                                       | 39        |
| <b>Stopper</b> .....                                                 | <b>40</b> |
| <b>Fő- és almenük</b> .....                                          | <b>41</b> |
| <b>Energiatakarékossági tanácsok</b> .....                           | <b>43</b> |
| <b>Kezelés</b> .....                                                 | <b>45</b> |
| Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása ..... | 45        |
| Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása .....                       | 45        |
| Az ételkészítési idő beállítása .....                                | 46        |
| A beállított ételkészítési idők módosítása .....                     | 46        |
| A beállított ételkészítési idők törlése .....                        | 46        |
| Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése .....              | 47        |
| A sütőtér előmelegítése .....                                        | 47        |
| Booster .....                                                        | 48        |
| Előmelegítés .....                                                   | 48        |
| Gyors készülékhűtés .....                                            | 49        |
| Melegentartás .....                                                  | 49        |
| Crisp function .....                                                 | 50        |
| <b>Klímavezérlés</b> .....                                           | <b>51</b> |
| Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval .....                | 51        |
| Maradék víz elpárologtatása .....                                    | 53        |
| <b>Automatikus programok</b> .....                                   | <b>55</b> |
| Kategóriák .....                                                     | 55        |
| Automatikus programok alkalmazása .....                              | 55        |
| Fontos használati útmutatások .....                                  | 55        |
| <b>További felhasználások</b> .....                                  | <b>56</b> |
| Felolvasztás .....                                                   | 56        |
| Aszalás .....                                                        | 56        |
| Edények melegítése .....                                             | 57        |
| Melegentartás .....                                                  | 57        |
| Alacsony hőmérsékletű sütés .....                                    | 58        |
| Befőzés .....                                                        | 59        |
| Fagyasztott termékek/készételek .....                                | 60        |
| <b>Saját programok</b> .....                                         | <b>61</b> |

# Tartalom

---

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sütés</b> .....                                                                      | <b>64</b> |
| Tanácsok a sütéshez .....                                                               | 64        |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....                                               | 64        |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                                                          | 64        |
| <b>Sütés (hús)</b> .....                                                                | <b>66</b> |
| Sütési tippek .....                                                                     | 66        |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....                                               | 66        |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                                                          | 67        |
| Húsmaghőmérő tű .....                                                                   | 67        |
| <b>Grillezés</b> .....                                                                  | <b>70</b> |
| Tanácsok grillezéshez.....                                                              | 70        |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....                                               | 70        |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                                                          | 71        |
| <b>Tisztítás és ápolás</b> .....                                                        | <b>72</b> |
| Nem megfelelő tisztítószer .....                                                        | 72        |
| Normál szennyeződések eltávolítása .....                                                | 73        |
| Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül) ..... | 73        |
| Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével.....                                          | 73        |
| Vízkömentesítés .....                                                                   | 76        |
| Az ajtó kiserelése .....                                                                | 79        |
| Az ajtó szétszerelése.....                                                              | 80        |
| Az ajtó beszerelése .....                                                               | 82        |
| A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiserelése .....                    | 83        |
| Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása .....                                                 | 84        |
| <b>Mi a teendő, ha ...</b> .....                                                        | <b>85</b> |
| <b>Ügyfélszolgálat</b> .....                                                            | <b>89</b> |
| Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....                                              | 89        |
| Garancia.....                                                                           | 89        |
| <b>Telepítés</b> .....                                                                  | <b>90</b> |
| Beépítési méretek .....                                                                 | 90        |
| Beépítés felső vagy alsó szekrénybe.....                                                | 90        |
| Oldalnézet.....                                                                         | 91        |
| Csatlakozás és szellőzés.....                                                           | 92        |
| Sütő beszerelése .....                                                                  | 93        |
| Elektromos csatlakozás .....                                                            | 94        |
| <b>Sütési táblázatok</b> .....                                                          | <b>95</b> |
| Kevert tészta .....                                                                     | 95        |
| Gyúrt tészta.....                                                                       | 96        |
| Kelt tészta .....                                                                       | 97        |
| Túrós-olajos tészta .....                                                               | 98        |
| Piskótatészta .....                                                                     | 98        |
| Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény.....                   | 99        |

|                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------|------------|
| Pikáns csemegék .....                                               | 100        |
| Marha .....                                                         | 101        |
| Borjú .....                                                         | 102        |
| Sertés .....                                                        | 103        |
| Bárány, vadhús .....                                                | 104        |
| Szárnyas, hal .....                                                 | 105        |
| <b>Adatok a vizsgálóintézetek számára .....</b>                     | <b>106</b> |
| Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint .....                    | 106        |
| Energiahatékonysági osztály .....                                   | 107        |
| Adatlap háztartási sütőhöz .....                                    | 107        |
| <b>Műszaki adatok .....</b>                                         | <b>108</b> |
| Megfelelőségi nyilatkozat .....                                     | 108        |
| A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek ..... | 108        |

## 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 használatához és a karbantartáshoz. Ezáltal védi önmagát, valamint elkerüli a károkat.

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

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

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

### Rendeltetésszerű használat

► Ez a sütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.

► Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.

► A sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, főzésére, sütésére, grillezésére, felolvasztására, befőzésére és szárítására.

Minden más felhasználási mód meg nem engedett.

► Azok a személyek, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a sütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell őket.

Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.

► A követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezt a speciális világító eszközt csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására. A cserét csak a Miele engedélyével rendelkező szakember vagy a Miele ügyfélszolgálat végezheti el.

► A sütő 1 db F 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 lógnak.

## Műszaki biztonság

- ▶ A szakszerűtlen telepítési és karbantartási munkálatok vagy javítások veszélyeztethetik a felhasználót. A telepítési és karbantartási munkálatokat vagy javításokat csak a Miele által engedélyezett szakemberek végezhetik el.
- ▶ A sütő sérülései veszélyeztethetik az ön biztonságát. Ellenőrizze a látható sérüléseket. Soha ne helyezzen üzembe sérült sütőt.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

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

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

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

▶ A sütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a sütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a sütőt a villamos hálózatra.

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

▶ Ezt a sütőt nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.

▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a sütő működési zavarához vezethet.

Soha ne nyissa ki a készülék házát.

▶ A garanciaigény elvész, ha a sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.

▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.

► Azoknál a sütőknél, amelyeket csatlakozóvezeték nélkül szállították ki, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).

► Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).

► Beszerelési és karbantartási munkák, vagy javítások előtt a sütőt le kell választani a hálózatról. Ezt a következőképpen biztosítsa:

- kapcsolja le a háztartás villamos hálózatának biztosítót, vagy
- csavarja ki teljesen a ház becsavarható biztosítóit, vagy
- húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ne a hálózati csatlakozó vezetékét, hanem a hálózati csatlakozót húzza.

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

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

### Szakszerű használat

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

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

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

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

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Néhány 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 Felső-alsó hő  üzemmódokat.
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a gőz a forró fűtőtesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradék hő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat. Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lera-köfelületként akarja használni, kizárólag az Hő-légkeverés plusz  vagy Eco-hő-légkeverés  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.

- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Párásítással kombinált folyamatoknál és a maradékvíz elpárolgztatásakor vízgőz keletkezik, amely súlyos forrázásokat okozhat. Folyamatban lévő gőzlöket vagy maradékvíz elpárolgztatáskor soha ne nyissa ki az ajtót.
- ▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.
- ▶ A sütőben nem használható műanyag edény magas hőmérsékleteken megolvad, és károsíthatja a sütőt vagy lángra kaphat. Csak sütőben használható műanyag edényt használjon. Vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.
- ▶ Zárt dobozokban befőzéskor és melegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szétdurranásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.
- ▶ Az ajtó terhelhetősége maximum kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne állítson rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csípjön be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A sütő károsodhat.

### **A nemesacél felületekre érvényes:**

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

### **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.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ 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 áterjedjenek más helyiségekbe.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás” fejezet, „Tartórács kiszerezése FlexiClip teljesen kihúzható sínrel” rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

### Tartozék

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

## A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

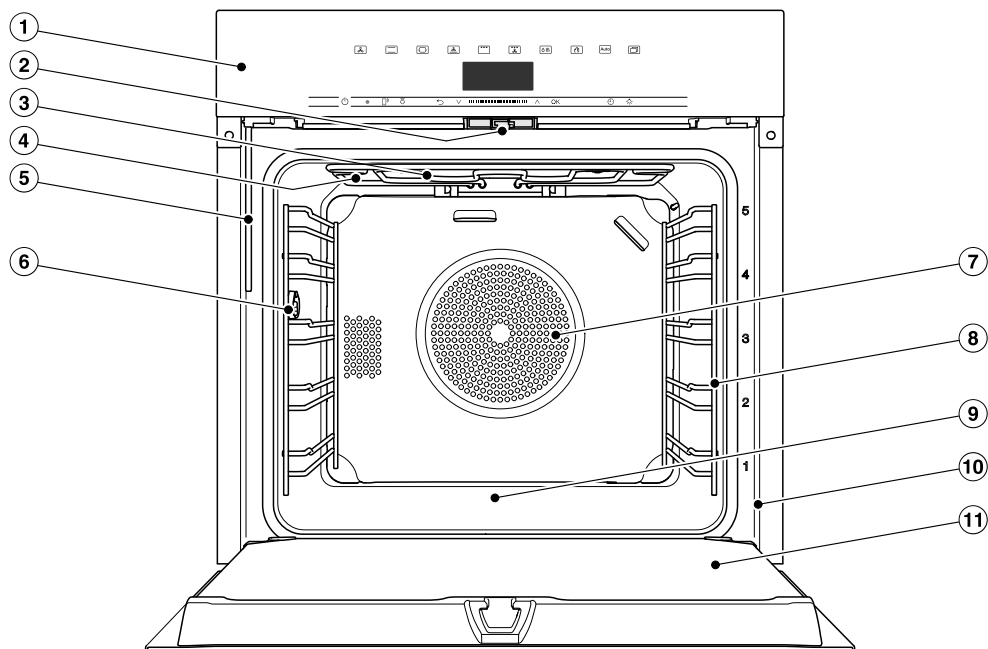
## A régi készülék ártalmatlanítása

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

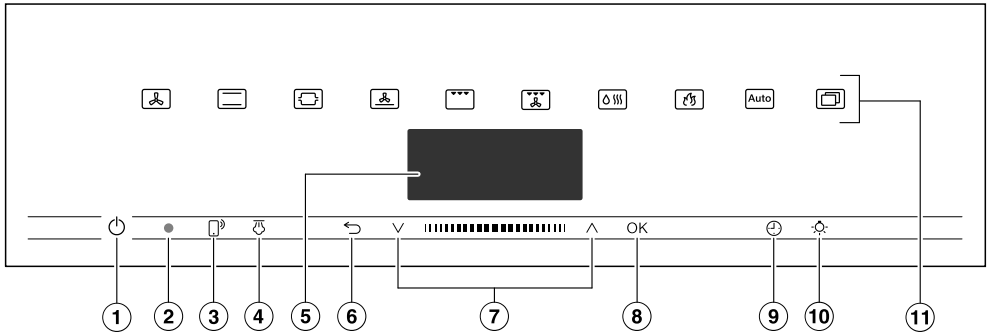


Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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

## Sütő



- ① Kezelőelemek
- ② Ajtózár
- ③ Felső hő/grillfűtőtest
- ④ A gőzbevezetés nyílásai
- ⑤ Párolgató rendszer betöltőcsöve
- ⑥ A húsmaghőmérő tű csatlakozó hüvelye
- ⑦ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑧ Rögzítőrács 5 szinttel
- ⑨ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel
- ⑩ Homlokkeret a típusablával
- ⑪ Ajtó



- ① Be/Ki gomb  mélyedésben  
A sütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész  
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára szá-  
mára)
- ③ Érintőgomb   
A sütő vezérléséhez mobil végkészü-  
lékével
- ④ Érintőgomb   
Gőzlöketek indításához
- ⑤ Kijelző  
A pontos idő és a kezelési informáci-  
ók kijelzője
- ⑥ Érintőgomb   
A lépésenkénti visszaugráshoz és a  
menüpontok módosításához egy  
ételkészítési folyamat alatt
- ⑦ Navigációs felület  $\wedge$  és  $\vee$  nyílgom-  
bokkal  
A választási listában történő lapozás-  
hoz és az értékek módosításához
- ⑧ OK érintőgomb  
Funkciók előhívásához és beállítások  
mentéséhez
- ⑨ Érintőgomb   
Stopper, ételkészítési idő vagy indítá-  
si vagy befejezési idő beállításához  
az ételkészítési folyamatnál
- ⑩ Érintőgomb   
A sütőtér világításának be- és kikap-  
csolásához
- ⑪ Érintőgombok  
Üzem módok, automatikus progra-  
mok és beállítások kiválasztásához

# Kezelőelemek

---

## Be/Ki gomb

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

Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

## Kijelző

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

Miután bekapcsolta a sütőt a Be/Ki  gombbal, megjelenik a főmenü a Üzem-mód választás parancssal.

## Érintőgombok

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

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

## Érintőgombok a kijelző felett

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

## Érintőgombok a kijelző alatt

| Érintőgomb                                                                        | Funkció                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Ha sütőjét a mobil végkészülékéről szeretné vezérelni, rendelkeznie kell Miele@home rendszerrel, a Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintőgombot meg kell érintenie. Ez az érintőgomb világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintőgomb világít, sütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások”, „Miele@home” fejezet).</p>                                                           |
|  | <p>Ha Klímavezérlés  üzemmódban kézi gőzlöketeket választott, ezzel az érintőgombbal indítsa el a gőzlöketeket.</p> <p>Amint el lehet indítani egy gőzlöketet, ez az érintőgomb narancs színnel világít.</p> <p>A folyamatban lévő gőzlökettel párhuzamosan megjelenik a kijelzőn a .</p> |
|  | <p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.</p> <p>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal értékeket és beállításokat pl. hőmérsékletet vagy boostert módosíthat a sütési folyamathoz vagy az ételkészítési folyamatot megszakíthatja.</p>                                                                                                           |
|  | <p>A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. Lapozás közben a menüpontok egymás után világos háttérűek lesznek. Annak a menüpontnak, amelyet ki akar választani, világos háttérűnek kell lennie.</p> <p>Értékeket vagy beállításokat, amelyek világos háttérűek, a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen tud módosítani.</p>                                                    |

## Kezelőelemek

| Érintőgomb                                                                        | Funkció                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | Ha a kijelzőn világos hátterű funkciók vannak, az OK gombbal tudja azokat előhívni. Végül módosíthatja a választott funkciót.<br>A módosításokat az OK gombbal hagyhatja jóvá.<br>Ha a kijelzőn egy információs ablak jelenik meg, az OK érintőgombbal hagyja azt jóvá. |
|  | Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez).<br>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.      |
|  | Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást.<br>A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.             |

## Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

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

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

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

## Menüpont kiválasztása

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

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

## Beállítás módosítása egy választási listában

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

**Tanács:** Az aktuális beállítást  $\checkmark$  jelöli.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a főlérendelt menübe.

## Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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

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

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a főlérendelt menübe.

## Üzem mód vagy funkció kiválasztása

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

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

- Lapozzon a(z) További progr.  alatt a kiválasztási listákban, amíg a kívánt menüpont világos háttérű nem lesz.

- Állítsa be az értékeket az ételkészítési folyamathoz.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

# Kezelési elv

## Üzem mód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

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

## Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.

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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

## Betűk megadása

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

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

A kiválasztott karakter a felső sorban jelenik meg.

**Tanács:** Legfeljebb 10 karakter áll rendelkezésre.

A  $\leftarrow$  segítségével egymás után törölheti a karaktereket.

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

A név elmentésre kerül.

## A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

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 sütő-funkciók kezeléséhez
- szakácskönyv receptekkel az automa-tikus programokhoz és üzemmódok-hoz
- húsmaghőmérő tű
- csavarok a sütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- vízkömentesítő tabletták és műanyag tömlő tapadókoronggal a párologtató rendszer vízkömentesítéséhez
- 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 webshop-ban, a Miele Ügyfélszolgálatnál vagy a Miele szakkereskedőnél.

Megrendeléskor adja meg sütője model-lazonosítóját és a kívánt tartozék meg-nevezését.

### Tartórács

A sütőtérben jobb és bal oldalon találha-tóak a tartórácsok a  szintekkel, ahová betolhatók a tartozékok.

A szintek megnevezését a homlokkeret-ről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

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

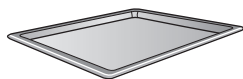
A FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha fel van szerelve) az alsó merevítőkre szerelik fel.

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

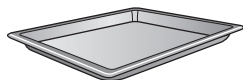
## Felszereltség

### Sütőtepsi, univerzális tepsi és rács kihúzás elleni védelemmel

HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsi HUBB 71:



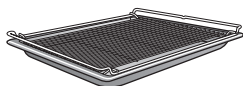
Rács HBBR 72:



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

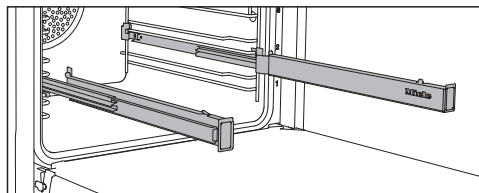
A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

Ezeknek a tartozékoknak a rövid oldalain 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 föléje.

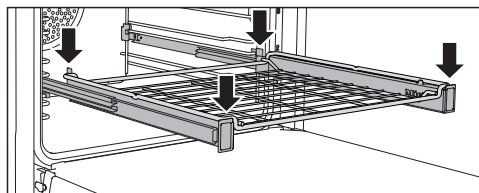
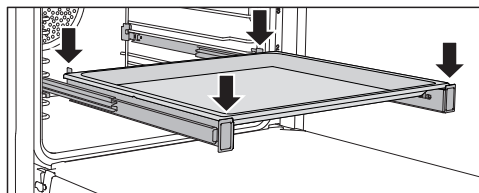
### FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72



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

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

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



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

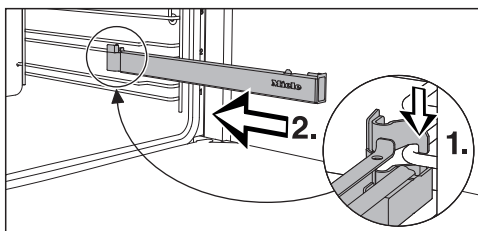
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

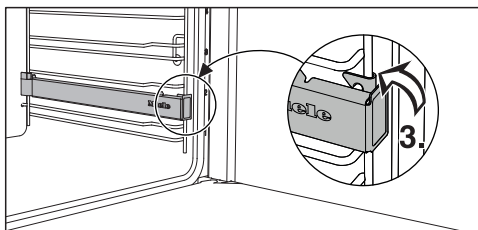
A FlexiClip teljesen kihúzható sín egy behelyezési szint két merevítője közé kerülnek beszerelésre.

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

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



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

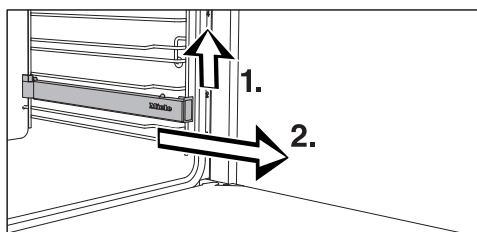


- Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínét.

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

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszereléséhez:

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínét.



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

## 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.

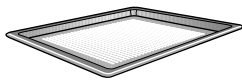
A **HBFP 27-1 perforált kerek sütő- és AirFry-forma** felhasználási lehetőségei ugyanazok, mint a **HBBL 71 perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsié**.

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel rendelkezik PerfectClean bevonattal.

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

## Felszereltség

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



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

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

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

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

### HBS 70 sütőkő

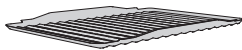


A sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche tészta, kenyér, zsemle, pikáns péksütemények vagy hasonlóak.

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

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

### Grillező- és sütőlemez HGBB 71



A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.

Grillezéskor, 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 rács, kihúzás elleni védelemmel van ellátva.

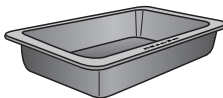
A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

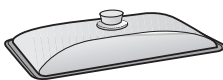
Külön kapható kiegészítőleg hozzávaló fedő. Vásárláskor adja meg a modell megnevezését.

**Mélység: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

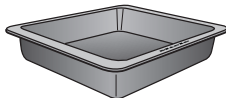


HBD 60-22

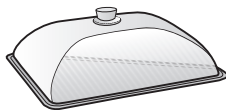


**Mélység: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

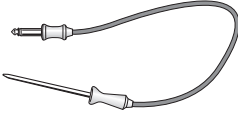


HBD 60-35



\* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

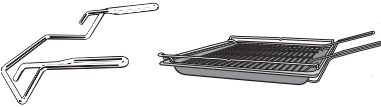
## Húsmaghőmérő tű



A húsmaghőmérő tűvel a sütési folyamatokat hőmérsékletpontosan felügyelheti (lásd „Sütés (hús)“, Húsmaghőmérő tű, fejezet).

- Ha húsmaghőmérő tűt használ, a FlexiClip teljesen kihúzható síneket ne szerelje be a 4. szintre, mert a csatlakozó hűvelyt eltakarják.

## HEG kiemelő fogó



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

## Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

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

## Biztonsági berendezések

- **Üzembehelyezési zár**   
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Billentyűzár**  
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Hűtőventilátor**  
(lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet)
- **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 tovább levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon. Az ajtót tisztításhoz kiserelheti 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 jellem-zi.

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

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

Ne használjon kerámia kést, mivel így összekarcolja a PerfectClean nemesí-tésű felületeket.

A PerfectClean felületek ápolásukat ille-tően az üveghez hasonlíthatóak.

Olvassa el a „Tisztítás és ápolás” fejezet útmutatásait, hogy megőrizze a felület tapadásgátló hatását és rendkívül egy-szerű tisztíthatóságát.

PerfectClean bevonatú felületek:

- Univerzális tepsí
- Sütőtepsi
- Grillező és sütőlemez
- Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tep-sí
- Kerek perforált sütő- és AirFry-forma
- Kerek sütőforma

## Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok

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

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

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72
- Rács

## Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

Gondoskodjon arról, hogy a sütője felállítási helyén a Wi-Fi-hálózat jeléréssége megfelelő legyen.

## A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

## A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

Információkat az elérhetőségről a [www.miele.com](http://www.miele.com) weboldalon talál.

## Miele alkalmazás

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



# Első üzembe helyezés

## Alapbeállítások

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



A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

## Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

## Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

## Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: „Miele@home” beállítás.

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

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

## A dátum beállítása

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

## A pontos idő beállítása

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

## Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.

Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

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

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

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

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

Megjelenik a(z) Üzem mód választás.

- Válassza ki a(z) Klímavezérlés  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Klímavezérlés + Hőlégkév. plusz  lehetőséget.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

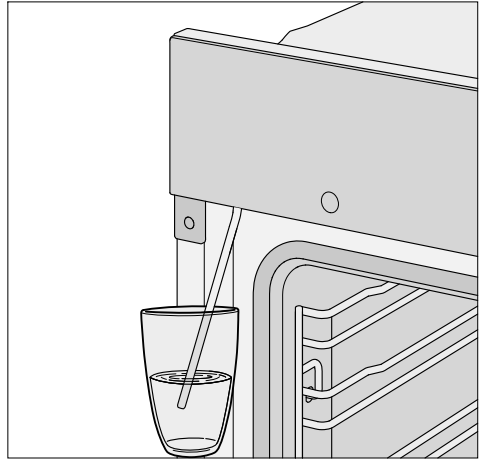
A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

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

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

- Töltsön meg egy edényt a szükséges mennyiségű vezetékes vízzel.

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



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

Elindul a beszívási folyamat.

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

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

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

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

Kis idő elteltével automatikusan elindul egy gőzlöklet.

 A vízgőz sérülést okozhat.

A kilépő vízgőz nagyon forró.

Gőzlöklet közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.

# Első üzembe helyezés

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

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

## A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után



A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből, és tisztítsa meg azt kézzel (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).
- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta 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.

## A beállítások áttekintése

| Menüpont                                                                                | Lehetséges beállítások                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nyelv  | ...   deutsch   english   ...<br>Tartózkodási hely                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pontos idő                                                                              | Kijelző<br>Bekapcsolás*   Kikapcsolás   Éjszakai lekapcsolás<br>Időkijelzés formátuma<br>12 órás kijelzés   24 órás kijelzés*<br>Beállítás                                                                                                                                                                                                         |
| Dátum                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Világítás                                                                               | Bekapcsolás<br>„Be“ 15 másodpercre*<br>Kikapcsolás                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kijelző                                                                                 | Fényerő<br><br>QuickTouch<br>Bekapcsolás   Kikapcsolás*                                                                                                                                                                                                           |
| Hangerő                                                                                 | Hangjelzések<br>Dallam* <br>Solo-hang <br>Gomb hang<br><br>Dallam<br>Bekapcsolás*   Kikapcsolás |
| Egységek                                                                                | Hőmérséklet<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Booster                                                                                 | Bekapcsolás*<br>Kikapcsolás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Gyors készülékűtés                                                                      | Bekapcsolás*<br>Kikapcsolás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Melegentartás                                                                           | Bekapcsolás<br>Kikapcsolás*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Javasolt hőmérsékletek                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pirolízis ajánlás                                                                       | Bekapcsolás<br>Kikapcsolás*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Utóhűtés                                                                                | Hőmérséklet vezérelt*<br>Idővezérelt                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Gyári beállítás

# Beállítások

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

\* Gyári beállítás

## A „Beállítások” menü lehívása

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

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

Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

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

## Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

## Pontos idő

### Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Bekapcsolás  
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.  
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást is, minden érintógomb azonnal reagál az érintésre.  
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást, be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.

- Kikapcsolás  
A kijelző sötét energiamegtakarítás céljából. Be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Éjszakai lekapcsolás  
A pontos idő csak 5-től 23 óráig látható a kijelzőn, energiatakarékosság céljából. A maradék időben a kijelző sötét.

### Időkijelzés formátuma

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

### Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

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

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

### Dátum

Állítsa be a dátumot.

### Világítás

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

# Beállítások

## - Kikapcsolás

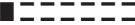
A sütőtér megvilágítása ki van kapcsolva. Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re újból bekapcsol.

## Kijelző

### Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő

-  minimális fényerő

### QuickTouch

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

- Bekapcsolás  
Ha a Pontos idő | Kijelző | Bekapcsolás vagy a Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok, ha a sütő ki van kapcsolva.

- Kikapcsolás  
Függetlenül a Pontos idő | Kijelző beállítástól, az érintőgombok csak akkor reagálnak, ha a sütő be van kapcsolva valamint a sütő kikapcsolása után egy bizonyos idő elteltével.

## Hangerő

### Hangjelzések

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

### Dallam

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.

A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangerő

-  A dallam ki van kapcsolva

### Solo-hang

Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

Ennek a szóló hangnak a magasságát egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangmagasság

-  minimális hangmagasság

### Gomb hang

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

-  maximális hangerő

-  A gombhang ki van kapcsolva.

### Dallam

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

## Egységek

### Hőmérséklet

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

## Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

## Gyors készülékhűtés

A Gyors készülékhűtés funkcióval az ételt és a sütőteret a sütési folyamat után gyorsan lehűtheti.

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

A Melegentartás funkcióval közösen egy sütési folyamat vége után az ételt melegen tarthatja anélkül, hogy akaratlanul túlsűtné.

- Bekapcsolás  
A Gyors készülékhűtés funkció be van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatikusan résnyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret.
- Kikapcsolás  
A Gyors készülékhűtés funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

## Melegentartás

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

A Melegentartás funkciót csak a Gyors készülékhűtés funkcióval közösen használhatja.

- Bekapcsolás  
A Melegentartás funkció be van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatikusan résnyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret a beállított hőmérsékletre. Amint a hőmérsékletet elérte, az ajtó automatikusan bezáródik, hogy melegen tartsa az ételt.
- Kikapcsolás  
A Melegentartás funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

## Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

■ Válassza ki a kívánt üzemmódot.

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

■ Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A Melegentartás funkcióhoz is módosíthatja a javasolt hőmérsékletet.

## Pirolízis ajánlás

Beállíthatja, hogy a pirolízis végrehajtásának ajánlása megjelenjen-e (Bekapcsolás) vagy nem (Kikapcsolás).

## Utóhűtés

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

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

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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

## Biztonság

### Billentyűzár

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

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

### Reteszelés

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

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

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Bekapcsolás  
Az üzembehelyezési zár aktiválódik. Mielőtt használni tudja a sütőt, érintse meg az *OK* érintőgombot legalább 6 mp-ig.
- Kikapcsolás  
Az üzembehelyezési zár ki van kapcsolva. A sütőt a megszokott módon használhatja.

## Miele@home

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

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

- **Aktiválás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home ki van kapcsolva. A Wi-Fi funkció újra bekapcsol.
- **Inaktiválás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A Miele@home beállítva marad, a Wi-Fi funkció kikapcsol.
- **Kapcsolat állapot**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP-cím.
- **Új beállítás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.
- **Visszaállít**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.  
Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a sütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy egy használt sütőt helyez üzembe. Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a sütőjéhez.
- **Beállítás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha még nincs kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.

## Scan & Connect végrehajtása

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

### ■ Olvassa be a QR-kódot.

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

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

### ■ Telepítse a Miele Appot, és hozzon létre egy felhasználói fiókot.

### ■ Olvassa be ismét a QR-kódot.

A Miele App végigvezeti önt a beállításra.



## Távvezérlés

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

Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

### A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

## RemoteUpdate (Távoli frissítés)

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

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

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

## Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

## A RemoteUpdate folyamata

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

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

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

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

A frissítés néhány percre eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

## Szoftver verzió

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

## Kereskedő

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

## Bemutatótermi üzemmód

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

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

## Gyári beállítások

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

## Üzemórák

További progr.  | Üzemórák kiválasztásával a sütője összes eddigi üzemóráját hívhatja le.

# Stopper

## A Stopper funkció használata

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

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

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

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

## A stopper beállítása

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

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

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

A Beállítás 00:00 Perc felszólítás megjelenik.

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

A stopper elmentésre kerül.

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

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

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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

## Stopper módosítása

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

A módosított stopper elmentésre kerül.

## A stopper törlése

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

A stopper törlésre kerül.

| Menü                                                                                                               | Javasolt érték | Tartomány  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| Üzem módok                                                                                                         |                |            |
| Hőlégkeverés plusz                | 160 °C         | 30–250 °C  |
| Felső-alsó hő                     | 180 °C         | 30–280 °C  |
| Sütőautomatika                    | 160 °C         | 100–230 °C |
| Intenzív sütés                    | 170 °C         | 50–250 °C  |
| Nagy grill                        | 240 °C         | 200–300 °C |
| Légkeveréses grill                | 200 °C         | 100–260 °C |
| Klíma vezérlés                    |                |            |
| Klíma vezérlés + Sütőautomatika   | 160 °C         | 130–230 °C |
| Klíma vezérlés + Hőlégkev. plusz  | 160 °C         | 130–250 °C |
| Klíma vezérlés + Intenzív sütés   | 170 °C         | 130–250 °C |
| Klíma vezérlés + Alsó-/felső hő   | 180 °C         | 130–280 °C |
| Pirólízis                         |                |            |
| Automatikus programok             |                |            |

## Fő- és almenük

| Menü                                                                                             | Javasolt érték | Tartomány  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| További progr.  |                |            |
| Alsó hő                                                                                          | 190 °C         | 100–280 °C |
| Eco-hőlégkeverés                                                                                 | 190 °C         | 100–250 °C |
| Felolvasztás                                                                                     | 25 °C          | 25–50 °C   |
| Aszalás                                                                                          | 60 °C          | 30–70 °C   |
| Edények melegítése                                                                               | 80 °C          | 50–100 °C  |
| Kelesztés                                                                                        |                |            |
| 15 perces kelesztés                                                                              | —              | —          |
| 30 perces kelesztés                                                                              | —              | —          |
| 45 perces kelesztés                                                                              | —              | —          |
| Melegentartás                                                                                    | 75 °C          | 60–90 °C   |
| Vízkömentesítés                                                                                  |                |            |
| Beállítások     |                |            |
| Üzemórák                                                                                         |                |            |

## Ételkészítési folyamatok

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

## Maradékhő-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 maradékhő elegendő, hogy az ételt készre süssen. A sütőt azonban semmiképpen se kapcsolja ki (Lásd a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések” fejezetet).
- Ha egy sütési folyamathoz kiválasztott egy sütési időt, a sütőtér fűtése röviddel a sütési folyamat lejártá előtt magától kikapcsol. A meglévő maradékhő elegendő a sütési folyamat befejezéséhez.
- A legjobb, ha a pirolitikus tisztítást közvetlenül a sütési folyamat után indítja el. A meglévő maradékhő csökkenti az energiafelhasználást.

## Beállítások hozzáigazítása

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

## Energiatakarékos üzemmód

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

- Kapcsolja be a sütőt.
- Megjelenik a főmenü.
- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot.
- Megjelenik az üzemmód és a javasolt hőmérséklet.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Az előírt és tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési fázis elindul.
- Követheti a hőmérséklet emelkedését. A választott hőmérséklet első elérésekor megszólal egy hangjelzés.
- Az ételkészítési folyamat befejezéséhez az ételkészítési folyamat után a választott üzemmód érintőgombját válassza ki.
- Vegye ki az elkészítendő ételt a sütőtérből.
- Kapcsolja ki a sütőt.

## Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

- Válassza ki a(z) ↵ érintőgombot.

Üzemmódtól függően a következő beállítások jelenhetnek meg:

- Hőmérséklet
- Maghőmérséklet
- Elkészítési idő
- Befejezési időpont
- Indítási idő
- Booster
- Előmelegítés
- Gyors készülékhűtés
- Melegentartás
- Crisp function

## Értékek és beállítások módosítása

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

Az ételkészítés a módosított értékekkel és beállításokkal fut tovább.

## Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása

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

A maghőmérséklet csak akkor jelenik meg, ha húsmaghőmérő tűt használ (lásd „Sütés (hús)”, „Húsmaghőmérő tű” rész).

- Válassza ki az ↵ érintőgombot.
- Módosítsa a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet, ha szükséges.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

# Kezelés

A sütési folyamat a módosított várt hőmérséklettel fut tovább.

## Az ételkészítési idő beállítása

A hőkezelés eredményét negatívan befolyásolhatja, ha az étel betolása és az indítási idő között hosszabb idő telik el. Friss élelmiszerek színe megváltozhat és meg is romolhatnak.

Sütemény sütéskor a tészta kiszáradhat, és gyengülhet a kelesztőszerek hatása.

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

### - Időtartam

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

### - Befejezési időpont

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

### - Indítási idő

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

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

■ Válassza ki a(z)  érintőgombot.

■ Állítsa be a kívánt időket.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

## A beállított ételkészítési idők módosítása

■ Válassza ki a(z)  érintőgombot.

■ Válassza ki a kívánt időt.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

■ Válassza ki a Módosítás lehetőséget.

■ Módosítsa a beállított időt.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

■ A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza a(z)  érintőgombot.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

## A beállított ételkészítési idők törlése

■ Válassza ki a(z)  érintőgombot.

■ Válassza ki a kívánt időt.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

■ Válassza ki a Törlés lehetőséget.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

■ A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza a(z)  érintőgombot.

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

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

## Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

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

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

Az üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

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

A választott üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.

Megjelenik a főmenü.

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

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.

Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.

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

- Válassza ki a Folyamat megszakítása lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

## A sütőtér előmelegítése

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

A Előmelegítés funkció minden üzemmódban használható, és minden sütési folyamathoz egyenként kell bekapcsolni. Ha beállított egy ételkészítési időt, ez csak a felfűtési szakasz után fut le.

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

## Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

Gyárilag ez a funkció a következő üzemmódokhoz van bekapcsolva (További progr.  | Beállítások  | Booster | Bekapcsolás):

- Hőlégkeverés plusz 
- Felső-alsó hő 
- Sütőautomatika 
- Klímavezérlés 

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

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

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

## Booster ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

Ha a Booster | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével kapcsolhatja.

Ha a Booster | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével bekapcsolhatja.

Példa: kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Be akarja kapcsolni a Booster funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

- Válassza ki a Booster | Kikapcsolás lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

## Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

A legtöbb ételt beteheti a hideg sütőtérbe, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.

Ha beállított egy ételkészítési időt, ez csak akkor fut le, ha a várt hőmérsékletet elérte, és az elkészítendő ételt betolta. Azonnal indítsa el az ételkészítési folyamatot, az indítási idő elhalasztása nélkül.

## Előmelegítés bekapcsolása

A Előmelegítés funkció minden üzemmódban használható, és minden sütési folyamathoz egyenként kell bekapcsolni.

Példa: kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Be akarja kapcsolni a Előmelegítés funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a Előmelegítés | Bekapcsolás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az Elkészítendő étel betolása: üzenet megjelenik egy időponttal. A sütőtér a beállított hőmérsékletre melegszik fel.

- Tolja be az ételt a sütőtérbe, amint erre felszólítást kap.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

## Gyors készülékhűtés

A Gyors készülékhűtés funkcióval az ételt és a sütőteret a sütési folyamat után gyorsan lehűtheti.

### Gyors készülékhűtés ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

Ha a Gyors készülékhűtés | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével kapcsolhatja.

Ha a Gyors készülékhűtés | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével bekapcsolhatja.

Példa: kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Ki akarja kapcsolni a Gyors készülékhűtés funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a Gyors készülékhűtés | Kikapcsolás lehetőséget.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

Ha a Melegentartás funkció is be van kapcsolva, megjelenik a Ha a „Gyors lehűtés” funkciót kapcsolja, a „Melegentartás” is kapcsol.

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

A Gyors készülékhűtés és Melegentartás funkciók ki vannak kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

## Melegentartás

A Melegentartás funkcióval egy sütési folyamat vége után az ételt melegen tarthatja anélkül, hogy akaratlanul túlsütné.

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

A Melegentartás funkciót csak a Gyors készülékhűtés funkcióval közösen használhatja.

Ha a Melegentartás | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével kapcsolhatja.

Ha a Melegentartás | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével bekapcsolhatja.

### Melegentartás bekapcsolása egy sütési folyamathoz

Példa: kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Be akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a Melegentartás | Bekapcsolás lehetőséget.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

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

A Melegentartás és Gyors készülékhűtés funkciók be vannak kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatikusan résnyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret a beállított hőmérsékletre.

## Kezelés

---

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

### **Melegentartás kikapcsolása egy sütési folyamathoz**

Példa: kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Ki akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a Melegentartás | Kikapcsolás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A Melegentartás funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

A beállítás a Gyors készülékhűtés funkcióhoz nem módosul.

### **Crisp function**

A Crisp function funkció (nedvesség csökkentés) használata pl. quiche, pizza, nedves töltelékű tepsis sütemény vagy muffin készítésekor hasznos.

Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

### **Crisp function bekapcsolása**

A Crisp function funkció minden üzemmódban használható, és minden sütési folyamathoz egyenként kell bekapcsolni.

Kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Be akarja kapcsolni a Crisp function funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a Crisp function | Bekapcsolás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A Crisp function funkció be van kapcsolva.

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

A párasítást különböző fűtési módokkal kombinálhatja:

- Klímavezérlés + Sütőautomatika 
- Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz 
- Klímavezérlés + Intenzív sütés 
- Klímavezérlés + Alsó-/felső hő 

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

A kezelőpanel alatt balra levő betöltő-csővön keresztül a párologtató rendszer friss vezetékes vizet szív be.

A víztől eltérő folyadék rongálja a sütőt.

Kizárólag vezetékes vizet használjon a párasítással végzett ételkészítéshez.

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

## Alkalmas ételek

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

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

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

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

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

## Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval

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

- Készítse elő az ételt, és tegye a sütőtérbe.
- Válassza ki a Klímavezérlés  lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot párasítással.  
A sütési folyamatok minden fűtési móddal ugyanúgy lefutnak.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet.

## Hőmérséklet beállítása

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

A gőzlöketek indításához megjelenik a kiválasztás.

## Gőzlöketek kiválasztása

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

Ha több gőzlöketet kiválasztott, megjelenik a kiválasztás a gőzlöketek indításához.

- Válassza ki, hogy a gőzlöketek hogyan induljanak.
  - Kézi gőzlöket  
Saját maga indítja el a gőzlöketeket.
  - Idővezérelt gőzlöket  
Beállítja az időpontokat a gőzlöketekhez. A sütő egy, kettő vagy három gőzlöketet indít a beállított időpont után.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Ha pl. kenyeret vagy zsemlet akar az előmelegített sütőtérben készíteni, a legjobb, ha a gőzlöketeket manuálisan indítja el, válassza a Előmelegítés | Bekapcsolás a funkciót. Az első gőzlöketet rögtön az étel betolása után indítsa el. Több mint egy gőzlöket kiválasztásakor a második gőzlöketet legkorábban legalább 130 °C-os sütőtér hőmérséklet esetén indíthatja el.

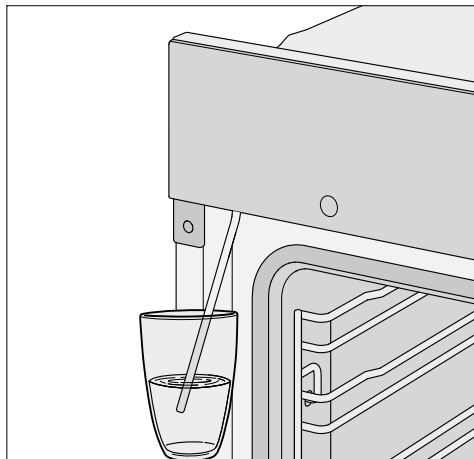
Ha a Előmelegítés funkciót akarja használni, vegye figyelembe a felfűtési fázist a manuális és idővezérelt gőzlöketeknél (lásd „Kezelés” fejezet, „Előmelegítés” rész).

- Állítsa be az időpontokat a gőzlöketekhez, ha szükséges.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

## A víz előkészítése és a beszívási művelet elindítása

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



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

Elindul a beszívási folyamat.

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

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

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

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

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

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

Ha kiválasztotta a Idővezérelt gőzlöket lehetőséget, az indítás előtt az időpon-  
tot módosíthatja a  Info segítségével.

## Gőzlöketek indítása

 A vízgőz sérülést okozhat.  
A vízgőzzel leforrázhatja magát.  
Továbbá a vízgőz lecsapódása miatt a  
kezelőpanelen az érintógombok és az  
érintőkijelző reakcióideje megnő.  
A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az aj-  
tót.

### Automatikus gőzlöket

A felfűtési fázis után a gőzlöket automa-  
tikusan elindul.

A víz a sütőtérben elpárolog.  és Gőzöl-  
ket aktív megjelenik a kijelzőn.

A gőzlöket után a(z)  és Gőzölket aktív  
kialszik.

■ Készítse el teljesen az ételt.

### Kézi gőzlöket

Ha a(z)  érintógomb világít, elindíthatja  
a gőzlöketeket.

Várja meg a felfűtési szakaszt, hogy a  
vígőz a sütőtér felmelegített levegőjé-  
ben egyenletesen eloszoljon.

**Tanács:** A gőzlöketek időpontjáról tájé-  
kozódjon a mellékelt szakácskönyv re-  
ceptjeiből vagy a Miele App-ban. Emlé-  
keztetőül az időpontra válassza ki a  
Stopper  funkciót.

■ Válassza ki a(z)  érintógombot.

A gőzlöket elindul.  és Gőzölket aktív  
megjelenik a kijelzőn, és a(z)  érintő-  
gomb kialszik.

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

Az utolsó gőzlöket után a kijelzőn a(z)   
érintógomb, az útmutatás és a(z)  kial-  
szik.

■ Készítse el teljesen az ételt.

### Idővezérelt gőzlöket

A beállított időpontban a sütő elindítja az  
adott gőzlöketet.

A  és a Gőzölket aktív megjelenik, ha a  
gőzlöket elindul.

Az utolsó gőzlöket után a  és Gőzölket  
aktív kialszik.

■ Készítse el teljesen az ételt.

### Maradék víz elpárologtatása

Egy megszakítás nélkül lefutó párasítással  
történő sütési folyamatnál nem marad  
vissza maradvíz a rendszerben. A víz a  
gőzlöketek száma során teljesen elpáro-  
log.

Ha egy párasítással történő ételkészítés  
manuális leállítás vagy áramkimaradás  
miatt megszakad, akkor a még el nem  
párologtatott víz a párologtató rendszer-  
ben marad.

A Klímavezérlés  vagy a párasítással  
támogatott automatikus program követ-  
kező használatakor megjelenik a Mara-  
dék víz elpárologtatása.

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

 A vízgőz sérülést okozhat.  
A vízgőzzel leforrázhatja magát.  
A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az aj-  
tót.

# Klímavezérlés

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

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

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

## A maradékvíz azonnali elpárologtatása

⚠ A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel leforrázhatja magát.

A gőzloketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

A Maradékvíz elpárologt.? kérdés megjelenik.

- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

Megjelenik a Maradék víz elpárologtatása és egy időadat.

A maradékvíz elpárologtatása elindul. Követheti a folyamat lefutását.

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

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

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

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

## Maradékvíz elpárologtatásának átugrása

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

Lehetőség szerint ne szakítsa meg a maradékvíz elpárologtatását.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

Megjelenik a Maradék víz elpárologt.?.

- Válassza ki a átugrás lehetőséget.

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

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

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

## Kategóriák

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

## Automatikus programok alkalmazása

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

Megjelenik választási lista.

■ Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

■ Válassza ki a kívánt automatikus programot.

■ Kövesse a kijelző utasításait.

Néhány automatikus program alkalmazásakor felszólítást kap a húsmaghőmérő tű használatára. Vegye figyelembe a „Sütés (hús)”, „Húsmaghőmérő tű” fejezetben leírtakat is.

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadták.

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

## Fontos használati útmutatások

- Az automatikus programok használatakor a mellékelt receptek iránymutatásként szolgálnak. Az adott automatikus programmal hasonló recepteket is elkészíthet eltérő mennyiségekkel.
- Egy sütési folyamatot követően először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- Egyes automatikus programoknál ki kell várni az előmelegítési időt, és csak azután lehet betenni az ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a képernyőn.
- Néhány automatikus programnál az elkészítési idő egy része után folyadékot kell hozzáadni. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a képernyőn (pl. folyadék meglocsolásához).
- Az automatikus program időtartama egy hozzávetőleges időadat. Sütési folyamattól függően rövidülhet vagy hosszabbodhat. A hús kiindulási hőmérséklete is módosíthatja az időt.
- A húsmaghőmérő tű használatakor a sütési idő a maghőmérséklet elérésétől függ.
- Ha egy automatikus program befejezése után az étel még nem készült volna el a kívánsága szerint, válassza ki a következőt: Utópárolás vagy Utánsütés. Az ételt a készülék a hagyományos fűtéssel 3 percig utánsüti.

## További felhasználások

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:

- Felolvasztás
- Aszalás
- Edények melegítése
- Kelesztés
- Melegentartás
- Alacsony hőmérsékletű sütés
- Befőzés
- Fagyasztott termékek/készételek

### Felolvasztás

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

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Felolvasztás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be a sütési időt.

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



A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

### Tanácsok

- Hagyja a fagyasztott árut csomagolás nélkül az univerzális tepsin, vagy egy tálnban felolvadni.
- Szárnyas felolvasztásához használja az univerzális tepsit a ráccsal. Így a felolvasztott termék nem fekszik az olvadékvízben.

- A húst, a szárnyast vagy a halat a sütés előtt nem kell teljesen felolvasztani. Elegendő, ha az étel megolvadt. A felület ekkor elég puha ahhoz, hogy felfegyve a fűszereket.

### 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-epsit 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) További progr.  lehetőséget.
- Válassza a(z) Aszalás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be a szárítási időt.

- Kövesse a kijelző utasításait.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az univerzális tepsin.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

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

-  Speciális felhasználás/üzemmód,  
 hőmérséklet,  száradási idő,  
 Speciális felhasználásAszalás,  
 üzemmódFelső–alsó hő

\* Fűszernövényeket csak az univerzális tepsin a 2. szinten szárítson és használja a(z) Felső–alsó hő  üzemmódot, mivel a(z) Aszalás speciális felhasználás esetén 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 kivételéhez.

- 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.

## Edények melegítése

Az edény előmelegítésével az étel nem hűl ki olyan gyorsan.

Használjon hőálló edényt.

- Tolja be a rácsot a 2. szintre és helyezze rá a felmelegítendő edényt. Az edény méretétől függően a párolótér aljára is helyezheti és a tartórácsot kiszerezheti.
- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Edények melegítése lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be az időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételéhez.

## Kelesztés

Ezt a programot tészták kelesztésére fejlesztették ki.

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Kelesztés lehetőséget.
- Válassza ki a kelesztési időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

## Melegentartás

A párolótérben több órán át tarthatja melegen az ételt.

## További felhasználások

Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Melegentartás lehetőséget.
- Tolja be melegen tartandó ételt a párolótérbe, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be az időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

### 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.

Ha a húsmaghőmérő tűt használja, vegye figyelembe a „Sütés (hús)”, „Húsmaghőmérő tű” fejezetben leírtakat is.

### Felső-alsó 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 Felső-alsó 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.

### Befőzés

 A csíráképződés 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 úrtartalmú üvegre vonatkoznak.

Csak speciális üvegeket használjon, amelyek szakkereskedőnél szerezhetők be (befőttesüvegek vagy csavaros te-tejű üvegek). Csak sértetlen üvegeket és gumigyűrűket használjon.

- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig tölts fel őket.
- Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel, utána zárja le az üvegeket.

- Tolja be az univerzális tepsit a(z) 2. szintre, és tegye rá az üvegeket.
- Válassza a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 160–170 °C-ra.
- Várjon a „gyöngyözésig” (amíg a buborékok az üvegben egyenletesen felszállnak).

Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.

### Gyümölcs és uborka befőzése

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

### Zöldség befőzése

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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

## További felhasználások

### Üvegek kivétele befőzés után



A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételéhez.

- 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 megegyszer.
- Távolítsa el a befőtt üvegek zárait, 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.

### 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, krokett-hez 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 egészséget szolgálja.

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

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

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

- Legfeljebb tíz ételkészítési lépést kombinálhat, hogy a kedvenc vagy gyakran készített receptjeinek lefolyását pontosan leírja. Minden sütési lépésnél válasszon ki beállításokat, mint pl. üzemmód, hőmérséklet és sütési idő vagy maghőmérséklet.
- Meghatározhatja a szinte(ke)t az étel számára.
- Megadhatja a programnevet, amely az ön receptjéhez tartozik.

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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

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

Ezután adjon meg egy programnevet.

### Saját programok létrehozása

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

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait:

- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.

Ha a(z) Előmelegítés funkciót választja, először zárja le az első ételkészítési folyamatot. A További lépés hozzáillesztése segítségével adjon hozzá egy további sütési lépést a sütési idő beállításával. Csak ezután tudja a programot elmenteni vagy elindítani.

- Válassza ki a Párolás/sütés befejezése lehetőséget.

Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

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

- Ha további ételkészítési lépések szükségesek, válassza a következőt: További lépés hozzáillesztése, és járjon el úgy, mint az 1. ételkészítési lépésnél.
- Amint meghatározta az összes szükséges ételkészítési lépést, válassza a következő menüpontot: Szint beállítása.
- Válassza ki a kívánt szinte(ke)t.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

- Válassza ki a Mentés lehetőséget.
- Adja meg a programnevet.
- Válassza ki a ✓ lehetőséget.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

# Saját programok

## Saját programok indítása

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

Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:

- Azonnali indítás  
A program azonnal elindul. A sütőtér fűtése azonnal bekapcsol.
- Befejezési időpont  
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási idő  
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.
- Párolási/sütési lépések kijelzése  
Megjelenik az ön beállításainak összefoglalása.
- Folyamatok kijelzése  
Megjelennek a szükséges műveletek, pl. az étel betolásához.
- Válassza ki a kívánt menüpontot.
- Az OK gombbal hagyja jóvá az arra vonatkozó útmutatást, hogy melyik szintre kell betenni az ételt.

A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.

A(z)  Info lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

A sütési folyamat alatt a Gyors készülék-hűtés és Melegentartás funkciókat a  segítségével be- vagy kikapcsolhatja.

- Ha a program lefutott, válassza az  érintőgombot.

## Sütési lépések módosítása

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

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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

### A név módosítása

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Saját programok lehetőséget.
- Válassza ki a programot, amelyet módosítani szeretne.
- Válassza ki a Név változtatása lehetőséget.
- Módosítsa a programnevet.
- Válassza ki a ✓ lehetőséget.
- Ha módosította a programnevet, válassza a következő menüpontot: Mentés.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A program átnevezésre került.

### Saját programok törlése

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Saját programok lehetőséget.
- Válassza ki a programot, amelyet törölni szeretne.
- Válassza ki a Program törlése lehetőséget.

A program törlésre kerül.

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

# Sütés

Az ételek kímélő kezelése az egészséget szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasábburgonyát és hasonlókat csak aranyárgára süs- se, ne sötétbarnára.

## Tanácsok a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süte- ménysütést nem lehet túl sokáig kés- leltetni. A tészta kiszáradna, és gyen- gülne a kelesztőszerek hatása.
- Általánosságban használhat hőálló anyagból készült rácst, sütőtepsit, univerzális tepsit és minden sütőfor- mát.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból ké- szült világos formákat, mivel hatásuk- ra az étel egyenetlenül vagy gyengén barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformá- ban, vagy hosszúkás formában ke- resztben a sütőtérbe, hogy a formá- ban optimális hőeloszlást és egyenle- tes sütési eredményt érjen el.
- A sütőformát mindig helyezze a rác- sra.
- Gyümölcstortát és magas tepsis sü- teményeket az univerzális tepsiben süssön.

## Sütőpapír használata

A Miele-tartozékok, pl. az univerzális tepsi PerfectClean bevonatúak (lásd a „Felszerelés” fejezetet). A PerfectClean bevonatú felületeket álta- lában nem kell bezsírozni vagy sütőpa- pírral kibélelni.

- Használjon sütőpapírt sós sütemé- nyek esetén, mivel a tésztakészítés- hez használt nátronlúg károsíthatja a PerfectClean-nemesítésű felületet.

- Használjon sütőpapírt piskóta, hab- csók, macaron és hasonlók sütésé- hez. Ezek a tészták nagy tojásfehérje- tartalmuk miatt könnyen leragadnak.
- Fagyasztott ételek rácson való elkészí- tésénél használjon sütőpapírt.

## Megjegyzések a sütési tábláza- tokhoz

A sütési táblázatoknak ennek a dokumen- tumnak a végén találja.

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatokban, ha más nincs megadva, nem előmelegített sütő- térre vonatkoznak. Előmelegített sütő- térnél az idő kb. tíz perccel csökken.

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

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Automatikus programok használá- ta

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz használata

A(z) Felső-alsó hő  üzemmóddhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

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

## Tanácsok

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

## Klímavezérlés használata

Ezt az üzemmódot kívánság szerinti fűtési móddal használja párasítással kombinált sütéshez.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

## Felső-alsó hő használata

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

Ezt az üzemmódot hagyományos receptek készítéséhez használja. A 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 szaftos marad. A sütőtér tisztább marad, mint rácson való sütéskor. Elegendő pecsenyelé marad mártás készítéséhez.
- Ha **sütőtömlőt vagy -zacskót** használ, vegye figyelembe a csomagolás utasításait.
- Ha sütéshez **rácsot** vagy **nyitott edényt** használ, a sovány húst megkenheti zsiradékkal, szalonna szeleteket tehet rá vagy megtűzdelheti.
- **Fűszerezze** meg a húst, és helyezze az edénybe. Helyezzen rá vaj- vagy margarindarabokat vagy locsolja meg olajjal vagy étkezési zsírral. Nagyobb sovány húsoknál (2–3 kg) és zsíros szárnyasoknál adjon hozzá kb. 1/8 l vizet.
- Sütés közben ne adjon hozzá túl sok folyadékot. A hús **barnulását** ez befolyásolhatja. A barnulás a sütési idő végén jön létre. A hús még intenzívebben megbarnul, ha kb. a sütési idő felénél leveszi a fedőt az edényről.
- Vegye ki az ételt a sütés vége után a sütőtérből, fedje le, és **pihentesse** kb. tíz percre. 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, húsok és sütési szokások figyelembe vételével készült.

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Sütési idő kiválasztása

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

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

## Tanácsok

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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

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

## Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

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

Az Hőlégkeverés plusz  üzemmódban alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mint az Felső-alsó hő  üzemmódban, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Klímavezérlés használata

Ezt az üzemmódot kívánság szerinti fűtési móddal használja párástítással kombinált sütéshez.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Felső-alsó hő használata

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

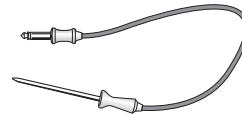
- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Húsmaghőmérő tű



A húsmaghőmérő tűvel a sütési folyamatot hőmérsékletileg pontosan felügyelheti.

## Működési mód

A húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig szúrja az ételbe. A fémhegy egy hőérzékelőt tartalmaz. Ez méri az ételkészítési folyamat során az étel belsőjében a maghőmérsékletet. Az étel maghőmérsékletének növekedése a sütési állapotot tükrözi vissza. Attól függően, hogy ön pl. a húst közepesen vagy jól átsütve szereti, állítson be alacsonyabb vagy magasabb maghőmérsékletet.

A maghőmérsékletet max. 99 °C-ra állíthatja be. Az ételre és a megfelelő maghőmérsékletre vonatkozó adatokat ennek a dokumentumnak a végén találja a sütési táblázatokban.

# Sütés (hús)

A húsmaghőmérő tűvel és anélkül végzett ételkészítési folyamat közel ugyanannyi ideig tart.

## Alkalmazási lehetőségek

Néhány automatikus program és speciális felhasználás alkalmazásakor felszólítást kap a húsmaghőmérő tű használatára.

Ezen túlmenően a saját programoknál és a következő üzemmódok esetén is használhatja a húsmaghőmérő tűt:

- Sütőautomatika
- Hőlégkeverés plusz
- Intenzív sütés
- Felső-alsó hő
- Klímavezérlés + Sütőautomatika
- Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz
- Klímavezérlés + Intenzív sütés
- Klímavezérlés + Alsó-/felső hő

## Fontos használati útmutatások

- A húst beleteheti egy edénybe vagy felteheti a sütőrácsra.
- A húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig szúrja az ételbe, hogy a hőérzékelő körülbelül a magot érje el.
- Szárnyasok sütésekor a mellhús legvastagabb részébe érdemes beszúrni a fémhegyet. A hüvelyk- és mutatóujjával tapogassa végig a mellhúst, hogy megtalálja a legvastagabb részt.
- A fémhegy nem érintkezhet csonttal, és azt nem szabad különösen zsíros helyen beszúrni. Zsírcsomók és csontok túl korai kikapcsolást eredményezhetnek.
- Erősen márványozott vagy zsírral átszótt húsoknál a magasabb értéket állítsa be a sütési táblázatban megadott maghőmérsékletek közül.

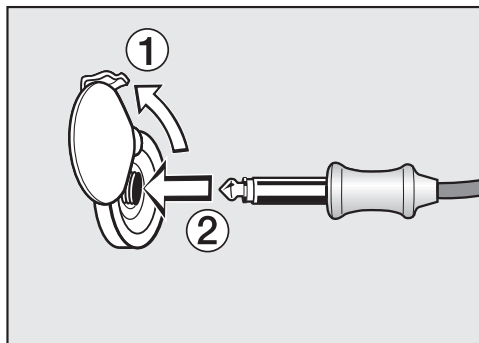
- Alufólia, sütőtömlő- vagy zacskó használatakor a húsmaghőmérő tűt szúrja a fólián keresztül az étel magjáig. A húsmaghőmérő tűt a hússal is a fóliába helyezheti. Vegye figyelembe hozzá a fólia gyártójának útmutatásait.

## A húsmaghőmérő tű használata

- Szúrja a húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig az ételbe.

Ha egyszerre több húsdarabot kíván egyidejűleg készíteni, akkor a húsmaghőmérő tűt a legmagasabb húsba szúrja.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.



- Dugja a húsmaghőmérő tű csatlakozóját a csatlakozó hüvelybe, amíg bele nem kattan.
- Csukja be az ajtót.
- Válasszon üzemmódot vagy automatikus programot.
- Állítsa be a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet, ha szükséges.

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadták.

Kövesse a kijelző utasításait.

Az ételkészítési folyamat befejeződik, amint elérte a maghőmérsékletet.



A forró felületek sérülést okozhatnak.

A húsmaghőmérő tú felforrósodhat. Megégetheti magát a húsmaghőmérő tüvel.

Húzzon edényfogó kesztyűt a húsmaghőmérő tú csatlakozó hüvelyből való kivételekor.

### Sütési folyamat későbbi indítása húsmaghőmérő tüvel

A folyamatot egy későbbi időpontban is elindíthatja.

- Ha kiválasztott egy üzemmódot, válassza az  érintőgombot.
- Válassza ki a Indítási idő lehetőséget.

A befejezés időpontját hozzávetőlegesen meg lehet határozni, mivel egy ételhőmérővel végzett sütési folyamat időtartama közel megegyezik az ételhőmérő nélküli sütési folyamat időtartamával.

A Elkészítési idő és a Befejezési időpont nem állíthatók be, mivel a teljes idő a maghőmérséklet elérésétől függ.

### Hátralévő idő kijelzése

Ha a sütés során a beállított hőmérséklet meghaladja a 140 °C-ot, egy bizonyos idő után megjelenik a sütési művelet hátralévő becsült ideje (hátralévő idő).

A hátralévő időt a beállított sütési hőmérsékletből, a beállított maghőmérsékletből és a maghőmérséklet-emelkedés alakulásából számítja ki a készülék.

Az induláskor kijelzett hátralévő idő csak becsült érték. Mivel a hátralévő időt a futó folyamat során újra és újra kiszámítja, ezért állandóan módosítja a kijelzést és az mindig pontosabb lesz.

Az összes hátralévő idő információ törlésre kerül, ha a sütési- vagy a maghőmérsékletet módosítja vagy ha másik üzemmódot választ. Ha a készülék ajtaja hosszabb ideig nyitva volt, akkor a hátralévő idő ismét újra számolódik.

# Grillezés

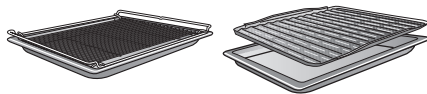
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

## A hőmérséklet kiválasztása

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

## Szint kiválasztása

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

## Sütési idő 🕒 kiválasztása

- A lapos hús- vagy halszeleteket kb. 6–8 percig grillezze oldalanként. Ügyeljen arra, hogy a szeletek kb. egyforma vastagságúak legyenek, hogy a sütési idők ne legyenek nagyon eltérőek.
- Általában a rövidebb idő lejártá után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
- Hús esetén nyomja meg egy kanállal, hogy ellenőrizze, elkészült-e az étel. Így megállapíthatja, hogy mennyire puha a hús.

### - angolos/rosé

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

### - közepes

Ha a hús kissé benyomható, akkor belül rózsaszín.

### - átsütve

Ha a hús alig nyomható be, akkor átsült.

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

A húsmaghőmérő tű műanyag része nagyon magas hőmérsékleten megolvadhat.

A húsmaghőmérő tűt ne használja grill üzemmódokban.

A húsmaghőmérő tűt ne tárolja a sütőtérben.

## 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/grillfűtőtest erősen izzik.

## Légkeveréses grill 🌀 használata

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

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

# 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 sütőtérrel, 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 karcolódásra. Üvegfelületek esetén a karcolások bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

## Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

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

- mosogatógéphez való tisztítószereket
- üveg tisztítót,
- üvegkerámia főzőlapokhoz való tisztítószereket
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazzák)
- 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 szennyeződések.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

**Tanács:** A gyümölcslé vagy a rosszul záródó süteményformákból kifolyó süteménytészta okozta szennyeződések érdemesek 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 legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta, törlőkendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- A tisztítószer maradványait alaposan tiszta vízzel távolítsa el. Ez a tisztítás különösen fontos a PerfectClean bevonattal rendelkező részekén, mert a tisztítószer maradványai a tapadásmentes hatást befolyásolhatják.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

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

Kifutott gyümölcslevek vagy sült maradványok a zománcozott felületeken színes elváltozásokat vagy matt képződések 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.

## Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével

Kézi tisztítás helyett a sütőteret megtisztíthatja a Pirolízis  funkcióval is.

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

Három pirolízis-fokozat áll rendelkezésre különböző időtartamokkal:

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

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

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

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

# Tisztítás és ápolás

## A pirolitikus tisztítás előkészítése

Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül.

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

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

- Tartórács
  - FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72
  - Rács HBBR 72
- Vegye ki a pirolitikus tisztításra nem alkalmas tartozékokat.
  - Tolja be a sütőrácsot a legfelső szintre.

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

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

## A pirolitikus tisztítás elindítása

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

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

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.

- Válassza ki a Pirolízis  lehetőséget.
  - Válassza ki a szennyezettségi foknak megfelelő pirolízis-fokozatot.
  - Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A pirolitikus tisztítást azonnal elindíthatja vagy elhalaszthatja az indítási időponthoz.

## A pirolitikus tisztítás azonnali elindítása

- Ha a pirolitikus tisztítást azonnal el akarja indítani, válassza a Azonnali indítás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A pirolitikus tisztítás elindul.

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

A sütőtér világítása a pirolitikus tisztítás alatt nem kapcsol be.

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

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

## A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása

- Ha a pirolitikus tisztítást késleltetve akarja elindítani, válassza a **Indítási idő** lehetőséget.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Állítsa be az időpontot, amikor a pirolitikus tisztítást el akarja indítani.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az ajtó automatikusan bereteszeli. A kijelzőn megjelenik a **Indítási idő** és a beállított indítási idő.

Az  érintőgomb narancs színnel világít.

Az indítási időpontig az indítási időt az  érintőgombbal újra beállíthatja.

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

## A pirolitikus tisztítás megszakítása

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

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

- Kapcsolja ki a sütőt.

A hallható és látható jelzések leállnak.



A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

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

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

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

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

Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek széthúzása

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

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

## Vízkömentesítés

A párologtató rendszert a vízkeménységnek megfelelően rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Ön bármikor végrehajthat egy vízkömentesítési folyamatot.

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

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

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

## A vízkömentesítés folyamata

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

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

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

## Vízkömentesítési folyamat előkészítése

Egy kb. 1 l térfogatú edényre van szüksége.

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

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

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

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

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

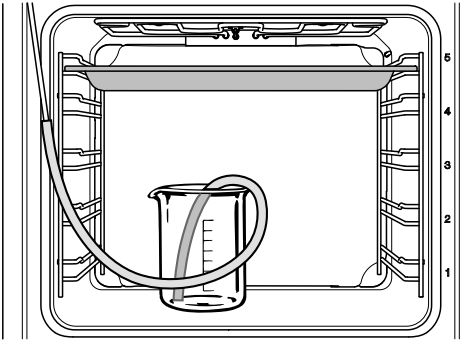
- Töltsön az edénybe kb. 600 ml hideg vezetékes vizet, és oldjon fel benne teljesen egy vízkőoldó tablettát.

## Vízkőmentesítési folyamat végrehajtása

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Vízkőmentesítés lehetőséget.

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

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



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

Elindul a beszívási folyamat. Szivattyúzajok hallhatók.

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

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

Megjelenik egy útmutatás, hogy a beszívási folyamat lezárult.

- Hagya jóvá az OK gombbal.

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

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

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

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

A hatáskifejtési szakasz végén megszólal egy hangjelzés.

## A párologtató rendszer kiöblítése a hatáskifejtési szakasz után

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

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

- Vegye ki az összegyűjtött vízkőmentesítő szerrel teli univerzális tepsit, ürítse ki, és tegye vissza a legfelső szintre.
- Vegye ki a műanyagtömlőt az edényből.

# Tisztítás és ápolás

- Vegye ki az edényt, alaposan öblítse ki, és töltsse fel kb. 1 l friss vezetékes vízzel.
- Tegye vissza az edényt a sütőtérbe, és rögzítse az edényben a műanyagtömlőt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az **első öblítés** beszívási folyamata elindul.

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

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

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

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

## Maradékvíz elpárologtatása

A harmadik öblítési folyamat után elindul a maradékvíz elpárologtatása.

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



A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel leforrázhatja magát.

Ne nyissa ki a készülék ajtaját a maradékvíz elpárologtatása közben.

A sütőtér fűtése bekapcsol és megjelenik a maradékvíz elpárologtatásának időtartama.

Az időtartam a ténylegesen meglévő vízmennyiség szerint automatikusan módosításra kerül.

## A vízkömentesítési folyamat megszakítása

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

- Kapcsolja ki a sütőt a Be/Ki  gombbal.



A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz.

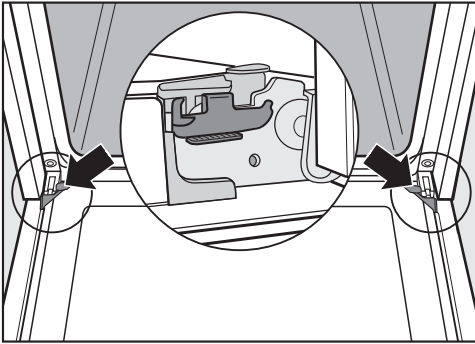
Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

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

## Az ajtó kiszerelése

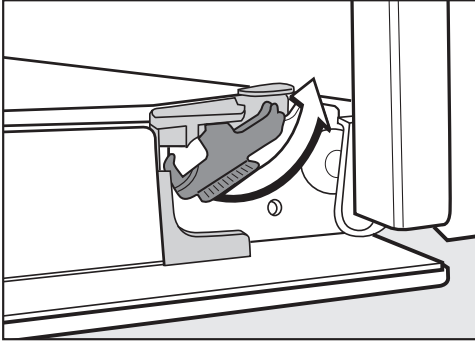
Az ajtó súlya kb. 10 kg.



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 süítő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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 tartóból. Ügyeljen arra, hogy közben ne bojítsa fel az ajtót.

## Az ajtó szétszerelése

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

Üzem közben többletvevőt 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 kék és éles fémkaparót.

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

Az üveglapok egyes oldalait különböző bevonattal látták el. A sütőtér felé eső oldalak hővisszaverő hatásúak. A sütő sérül, ha az üveglapokat helytelenül helyezi be.

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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

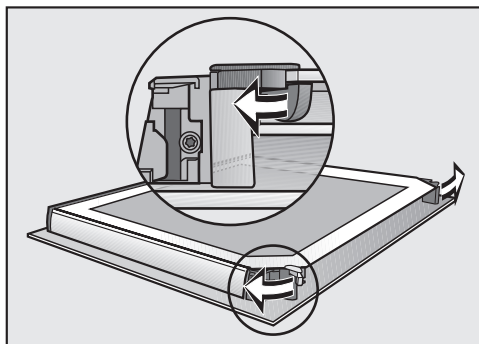
A kisserelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

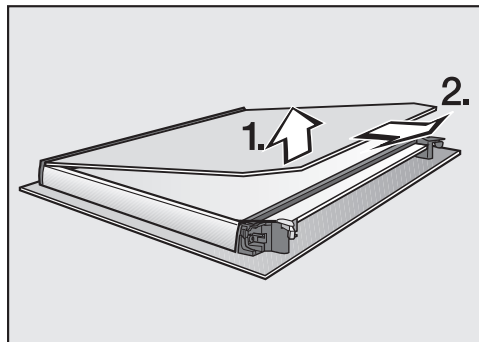
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

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

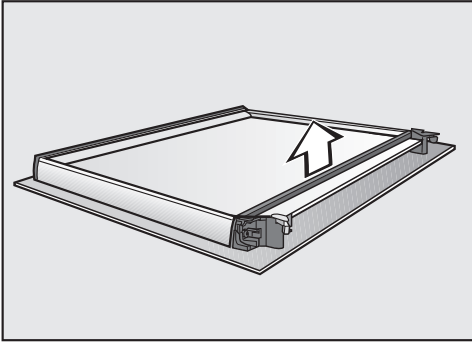


- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

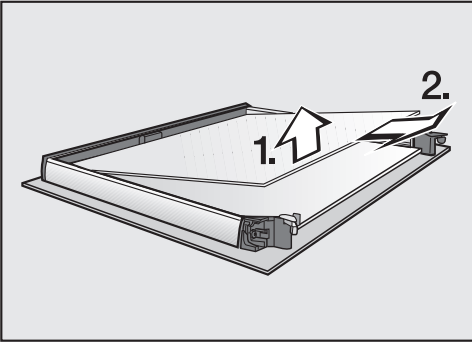
Szerelje ki egymás után a belső ajtóüveglapot és a két középső ajtóüveglapot:



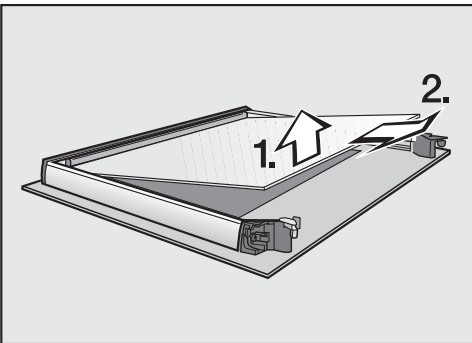
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



- Vegye ki a tömítést.



- Emelje meg kissé a két középső ajtóüveg-  
veglap közül a felsőt, és húzza ki azt.



- Kissé emelje meg a két középső ajtóü-  
veglap közül az alsót, és húzza ki.

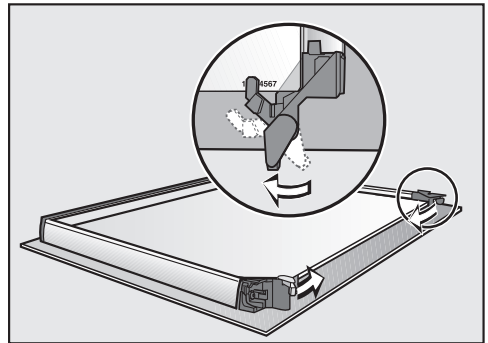
- Tisztítsa meg az ajtóüveg-  
veglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi moso-  
gatószerrel és tiszta törlőkendővel,  
vagy tiszta, nedves mikroszál-  
as kendővel.

- Szárítsa meg az alkatrészeket egy pu-  
ha kendővel.

Végül szerelje össze ismét gondosan az  
ajtót:

A két középső ajtóüveg-  
veglap egyforma. A  
helyes összeszereléshez az ajtóüveg-  
lapokra nyomtatott anyagszámok adnak  
elágazítást.

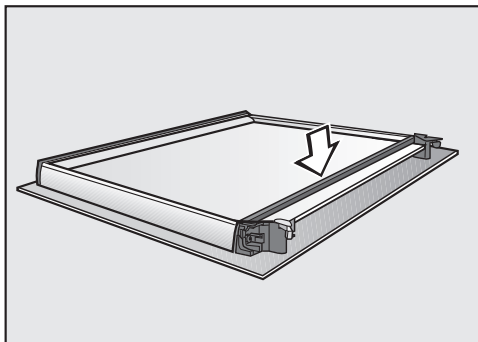
- Úgy illessze be a két középső ajtóü-  
veglap közül az alsót, hogy az anyag-  
szám olvasható legyen (azaz ne a tü-  
körképe látszódjon).



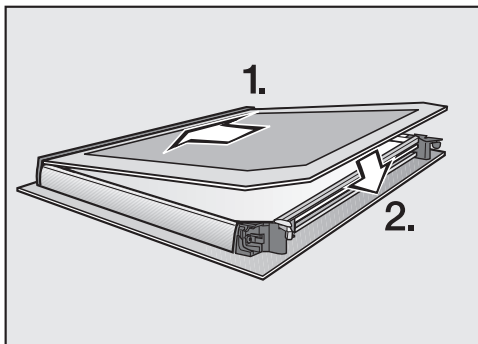
- Forgassa be az ajtóüveg-  
veglapok retesze-  
lését, hogy a két középső ajtóüveg-  
veglap közül az alsón feküdjenek.

- Úgy illessze be a két középső ajtóü-  
veglap közül a felsőt, hogy az anyag-  
szám olvasható legyen (azaz ne a tü-  
körképe látszódjon).

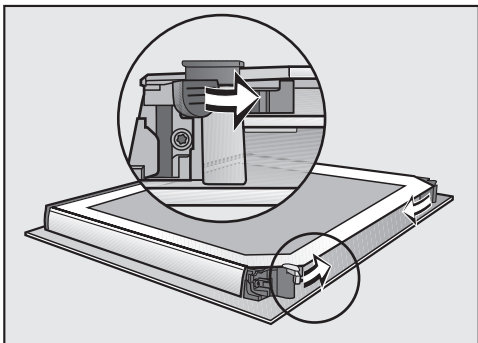
Az ajtóüveg-  
veglapnak a reteszeléseken  
kell feküdnie.



- Illessze be a tömítést.



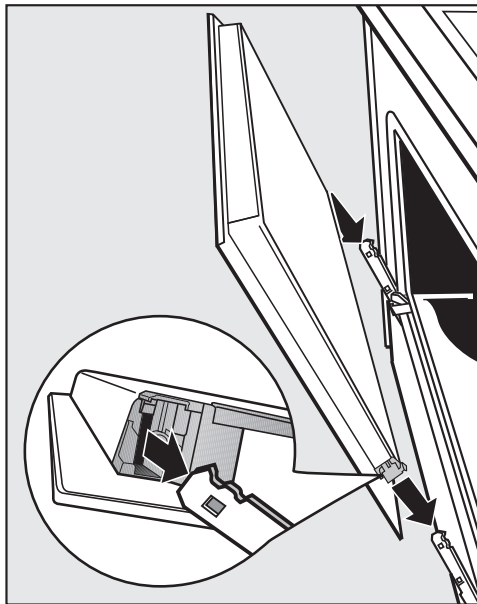
- Tolja be a belső ajtóüveglapot a matt nyomtatású oldalával lefelé a műanyag profilba, és fektesse a reteszelések közé.



- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

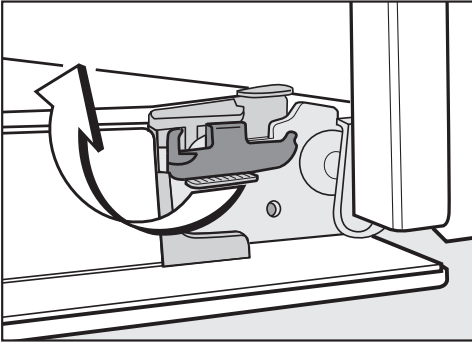
## Az ajtó beszerelése



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

Ha a zárókengyelek nincsenek reteszelve, akkor az ajtó leválhat a tartóról, és megsérülhet.

Mindenképpen reteszelje vissza a zárókengyeleket.



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

## A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiserelése

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

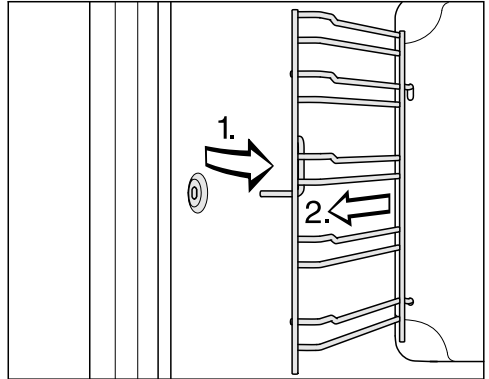
Ha előtte külön ki akarja szerelni a FlexiClip teljesen kihúzható síneket, kövesse a „Felszerelés”, „FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiserelése” fejezet útmutatásait.

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz.

Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

# Tisztítás és ápolás

## 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.

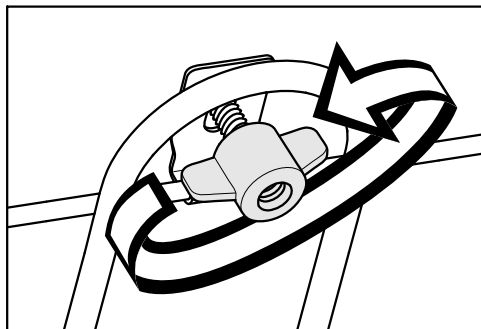
⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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 törölkendővel, 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.

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

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

| Probléma                                                                                         | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A kijelző sötét.</b>                                                                          | <p>Ön a(z) Pontos idő   Kijelző   Kikapcsolás beállítást választotta ki. Emiatt a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét.</p> <p>■ Amint bekapcsolja a sütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő   Kijelző   Bekapcsolás beállítást.</p> <p>A sütő nem kap áramot.</p> <p>■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba.</p> <p>■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítóka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.</p> |
| <b>Nem hall hangjelzést.</b>                                                                     | <p>A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva.</p> <p>■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő   Hangjelzések beállítással.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>A sütőtér nem melegszik fel.</b>                                                              | <p>A bemutatótermi üzemmód aktív.</p> <p>Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a sütőtér fűtése nem működik.</p> <p>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Kikapcsolás beállítással.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>A Kireteszeléshez nyomja az „OK” gombot 6 mp-ig. Jelenik meg a kijelzőn a bekapcsoláskor.</b> | <p>Az üzembehelyezési zár  be van kapcsolva.</p> <p>■ Az ételkészítési folyamathoz kioldhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercig megérinti az OK gombot.</p> <p>■ Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a Biztonság   Reteszelés    Kikapcsolás beállítást.</p>                                                                                       |

## Mi a teendő, ha ...

| Probléma                                                                                                                  | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Az érintőgombok nem reagálnak.</b>                                                                                     | <p>Kiválasztotta a(z) Kijelző   QuickTouch   Kikapcsolás beállítás. Ezáltal az érintőgombok kikapcsolt sütőnél nem reagálnak.</p> <p>■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző   QuickTouch   Bekapcsolás beállítást.</p> <p>A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.</p> <p>■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva.</p> <p>■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele ügyfélszolgálatát.</p> <p>Hiba áll fenn a vezérlésben.</p> <p>■ Érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a sütő.</p> |
| <b>A Áramkimaradás a folyamat megszakadt jelenik meg a kijelzőn.</b>                                                      | <p>Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy futó sütési folyamat megszakadt.</p> <p>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</p> <p>■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>12:00 jelenik meg a kijelzőn.</b>                                                                                      | <p>A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt.</p> <p>■ Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>A Maximális Üzemelési idő elérése jelenik meg a kijelzőn.</b>                                                          | <p>A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott.</p> <p>■ Hagyja jóvá az OK gombbal.</p> <p>A sütő ezután újra üzemkész.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b> Hiba F32 jelenik meg a kijelzőn.</b> | <p>A pirolitikus tisztításhoz nem reteszeli az ajtó.</p> <p>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. Indítsa el újra a kívánt pirolitikus tisztítást.</p> <p>■ Ha újra megjelenik az üzenet, hívja a Miele vevőszolgálatát.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b> Hiba F33 jelenik meg a kijelzőn.</b> | <p>A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelve.</p> <p>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</p> <p>■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, forduljon a Miele vevőszolgálatához.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Hiba, és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.</b>                                                  | <p>Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani.</p> <p>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Probléma                                                                                                                          | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A vízkömentesítési funkció kiválasztása után a(z)</b><br>Ez a funkció jelenleg nem használható. <b>jelenik meg a kijelzőn.</b> | A párologtató rendszer meghibásodott.<br>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Egy párasítással kombinált sütési folyamatnál nem történik vízbeszívás.</b>                                                    | A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a párologtató rendszer szivattyúja nem működik.<br>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások   Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Kikapcsolás segítségével.<br>A párologtató rendszer szivattyúja hibás.<br>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.                                                                                                                                                           |
| <b>Sütés után üzemi zaj hallható.</b>                                                                                             | Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>A sütő önmagától kikapcsolt.</b>                                                                                               | 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.<br>■ Kapcsolja be ismét a sütőt.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.</b>                                              | A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól.<br>■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.<br>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól.<br>■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.                                                                                                                                                                                  |
| <b>A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.</b>                                                                           | Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.<br>■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki.<br>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak.<br>■ Felső-alsó hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat. |

## Mi a teendő, ha ...

| Probléma                                                                     | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.</b> | <p>A pirolitikus tisztítás során a szennyeződések elégnek, és hamu marad vissza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törőkendővel, illetve tiszta, nedves mikroszálas kendővel távolítsa el a hamut.</li> </ul> <p>Ha még mindig nagyobb szennyeződések láthatók, indítsa el újra a pirolitikus tisztítást, adott esetben hosszabb időtartammal.</p>                                                                                                              |
| <b>Tartozékok betolásakor vagy kihúzásakor zajok hallhatók.</b>              | <p>A tartórács pirolitikus tisztításra alkalmas felülete miatt súrlódás lép fel a tartozék betolásakor, vagy kihúzásakor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ennek a súrlódó hatásnak a csökkentésére tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörlőre és kenje be a tartórácsot. Ezt minden pirolitikus tisztítás után ismételje meg.</li> </ul>                                                                                                                                       |
| <b>A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.</b>                        | <p>Kiválasztotta a Világítás   „Be” 15 másodpercre beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás   Bekapcsolás beállítást.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>A sütőtér világítása ki van kapcsolva vagy nem kapcsol be.</b>            | <p>Kiválasztotta a Világítás   Kikapcsolás beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol.</li> <li>■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás   Bekapcsolás vagy „Be” 15 másodpercre beállítást.</li> </ul> <p>A sütőtér megvilágítása meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul> |

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

## Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

## Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

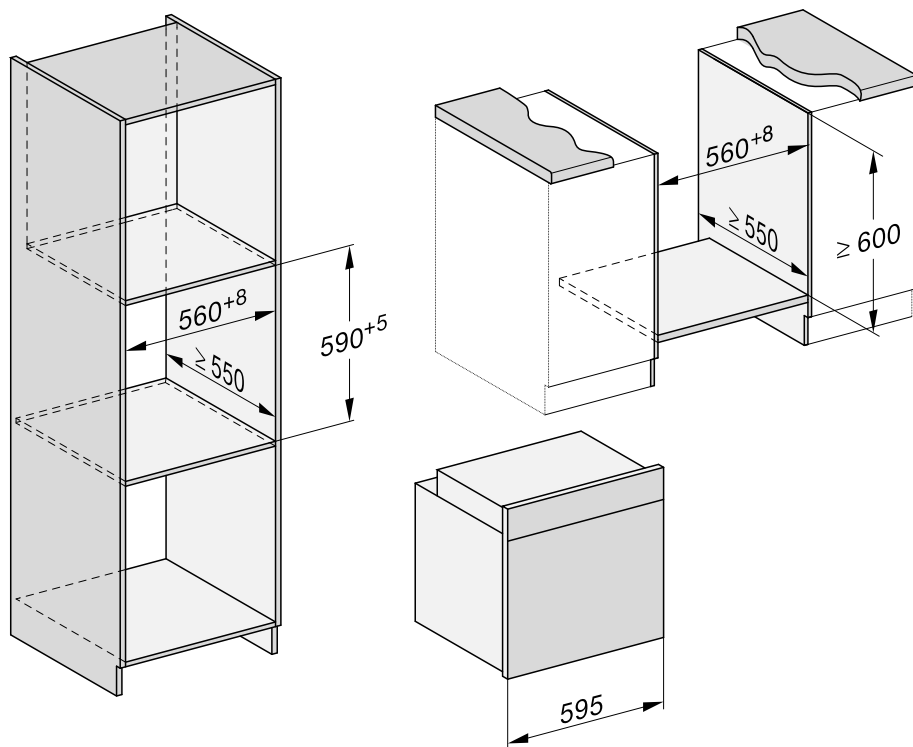
# Telepítés

## Beépítési méretek

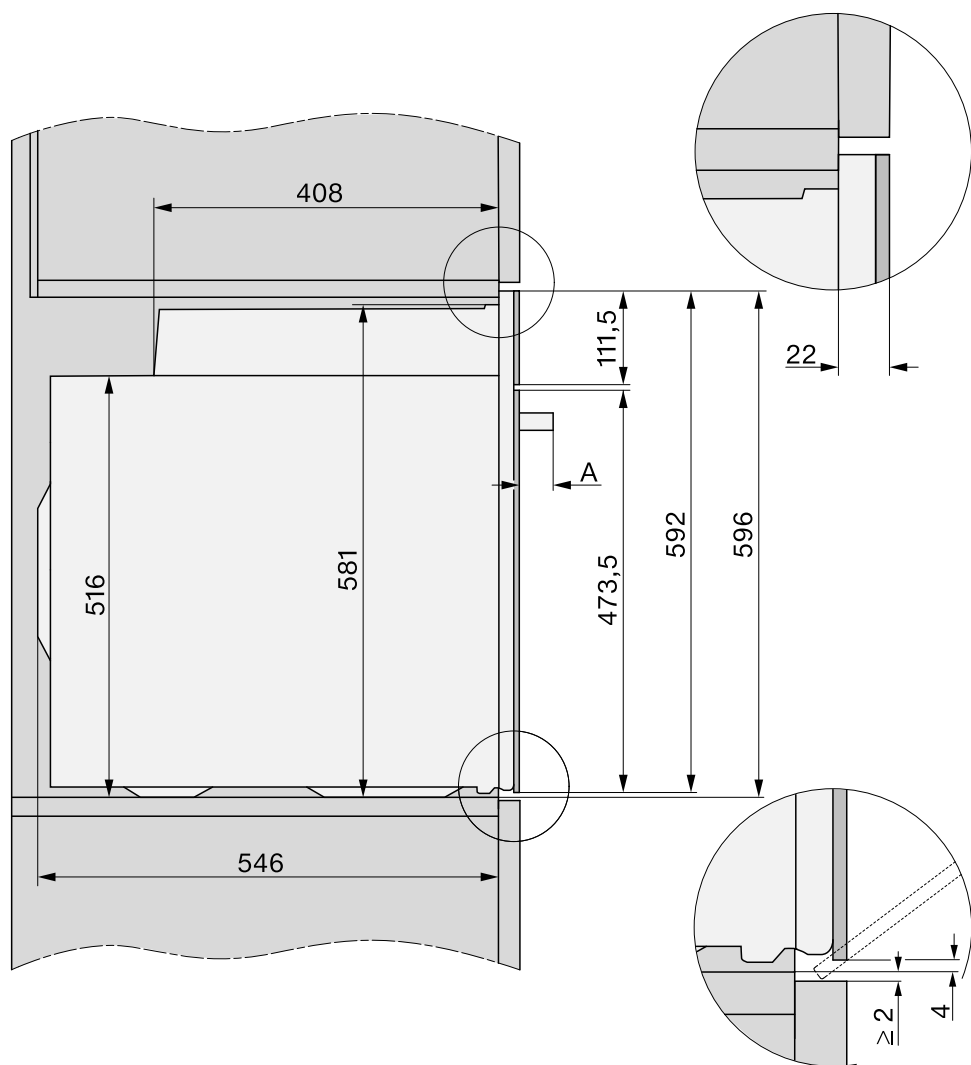
A méretek mm-ben vannak megadva.

### Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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



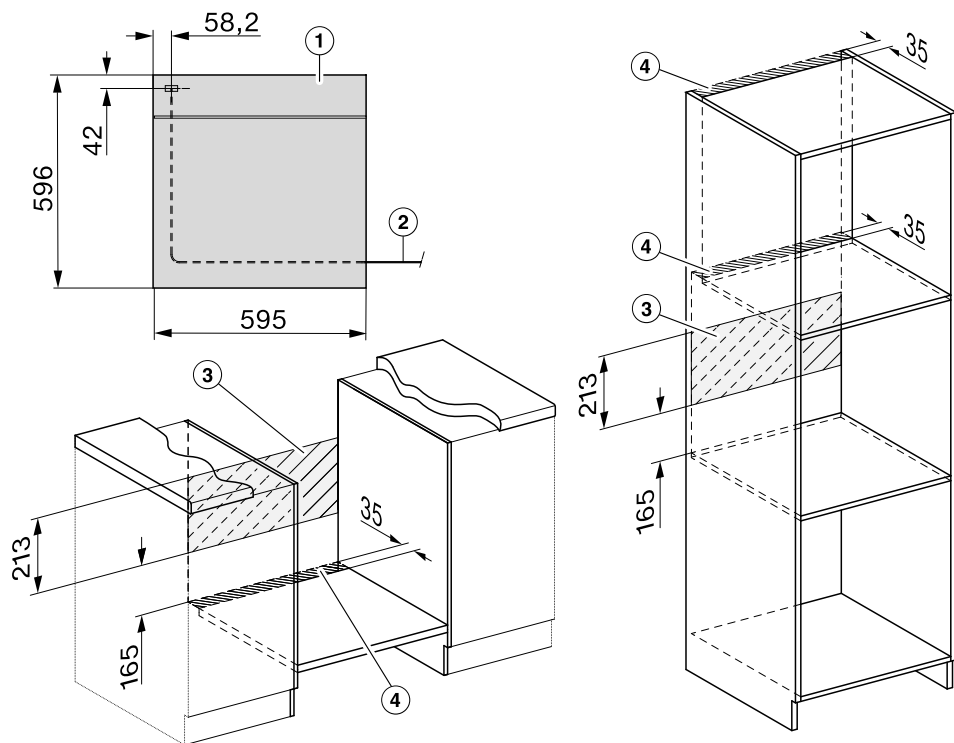
## Oldalnézet



- A** H 73xx: 43 mm  
H 74xx: 47 mm

# Telepítés

## Csatlakozás és szellőzés



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

## Sütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

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

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

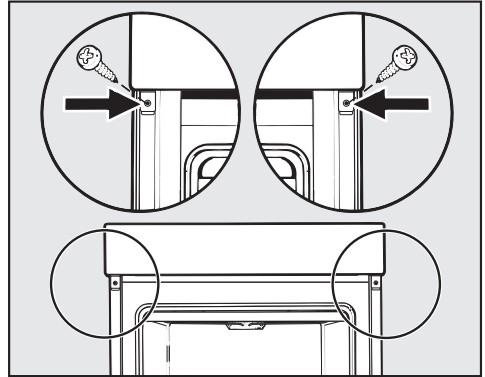
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

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

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



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

## Elektromos csatlakozás



### Sérülésveszély!

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

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

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

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

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

Megszakítóként min. 3 mm nyitású kapcsolót kell használni. Ilyen lehet a vezetővédő 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 szigetüzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.

## Sütő

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

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

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

## Kevert tészta

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Felső–alsó hő, ✓ be, – ki

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

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

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

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

# Sütési táblázatok

## Gyúrt tészta

| Sütemény/aprósütemény<br>(kellék)                                             |    |  [°C] |  |  5<br>1 |  [perc] | CF |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Puszedli (1 tepsi)                                                            |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35                                                                                    | –  |
|                                                                               |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35                                                                                    | –  |
| Puszedli (2 tepsi)                                                            |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 25–35 <sup>3</sup>                                                                       | –  |
| Kinyomós süti* (1 tepsi)                                                      |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                        | 35–45                                                                                    | –  |
|                                                                               |    | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                        | 25–35                                                                                    | –  |
| Kinyomós süti* (2 tepsi)                                                      |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 40–50 <sup>3</sup>                                                                       | –  |
| Tortalap (sütőrács, tortaforma,<br>Ø 28 cm) <sup>1</sup>                      |    | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 35–45                                                                                    | –  |
|                                                                               |    | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 20–30                                                                                    | –  |
| Sajttorta (sütőrács, csatos tortafor-<br>ma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>            |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 80–90                                                                                    | –  |
|                                                                               |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 80–90                                                                                    | –  |
| Almás pite (sütőrács, kapcsos torta-<br>forma, Ø 20 cm)                       |    | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                        | 90–100                                                                                   | –  |
|                                                                               |    | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                        | 85–95                                                                                    | –  |
| Almatorta, fedett (sütőrács, csatos<br>tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>      |    | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                    | ✓  |
|                                                                               |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                    | ✓  |
| Gyümölcstorta öntettel (sütőrács,<br>csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 60–70                                                                                    | –  |
|                                                                               |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65                                                                                    | –  |
| Gyümölcstorta öntettel (1 tepsi)                                              |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 50–60                                                                                    | ✓  |
|                                                                               |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 45–55                                                                                    | ✓  |
| Édes quiche (1 tepsi)                                                         |   | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                        | 45–55                                                                                    | ✓  |
|                                                                               |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 40–50                                                                                    | ✓  |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  
 Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Felső-alsó hő,  Intenzív sütés, ✓ be,  
– ki

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

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

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

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

## Kelt tészta

| Sütemény/aprósütemény<br>(kellék)                                               |  |  [°C] |  |  5 |  [perc] | CF             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Kuglóf (sütőrács, kuglófforma,<br>Ø 24 cm) <sup>1</sup>                         |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                    | –              |
|                                                                                 |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                    | –              |
| Karácsonyi kalács (1 tepszi)                                                    |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                    | –              |
|                                                                                 |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                    | –              |
| Morzsás pite gyümölccsel/gyümölcs<br>nélkül (1 tepszi)                          |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                    | ✓              |
|                                                                                 |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                   | 45–55                                                                                    | ✓              |
| Gyümölcstorta (1 tepszi)                                                        |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 45–55                                                                                    | ✓              |
|                                                                                 |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                   | 45–55                                                                                    | ✓              |
| Almás táska/mazsolás csiga (1 tepszi)                                           |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                    | –              |
| Almás táska/mazsolás csiga (2 tepszi)                                           |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                 | 30–40 <sup>4</sup>                                                                       | –              |
| Fehér kenyér, forma nélkül (1 tepszi)                                           |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40 <sup>5</sup>                                                                       | –              |
|                                                                                 |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                    | –              |
| Fehér kenyér (sütőrács, szögletes sü-<br>tőforma, 30 cm) <sup>1</sup>           |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 45–55                                                                                    | –              |
|                                                                                 |  | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65 <sup>6</sup>                                                                       | ✓ <sup>7</sup> |
| Teljes kiőrlésű kenyér (sütőrács, szög-<br>letes sütőforma, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                    | –              |
|                                                                                 |  | 200–210 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65 <sup>6</sup>                                                                       | ✓ <sup>7</sup> |
| Kelesztés (sütőrács)                                                            |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>3</sup>                                                                      | –                                                                                        | –              |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  
 Hőlégkeverés plusz,  Felső–alsó hő,  Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz,  Klíma-  
vezérlés + Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

- <sup>1</sup> Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- <sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- <sup>3</sup> Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tar-  
tórácsokat is ki lehet venni.
- <sup>4</sup> Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel-  
készítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- <sup>5</sup> Az ételkészítési folyamat kezdetekor indítson el 1 gőzleketet.
- <sup>6</sup> Az ételkészítési folyamat kezdetekor indítson el 2 gőzleketet.
- <sup>7</sup> A Crisp funkciót 15 perccel a sütési folyamat elindulása után kapcsolja be.

# Sütési táblázatok

## Túrós-olajos tészta

| Sütemény/aprósütemény<br>(kellék)      |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [perc] | CF |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gyümölcs torta (1 tepszi)              |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 45–55                                                                                    | ✓  |
|                                        |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                        | 45–55                                                                                    | ✓  |
| Almás táskák/mazsolás csiga (1 tepszi) |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                        | 25–35                                                                                    | ✓  |
| Almás táskák/mazsolás csiga (2 tepszi) |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                      | 25–35 <sup>1</sup>                                                                       | ✓  |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégtéverés plusz,  Felső–alsó hő, ✓ be, – ki

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

## Piskótatészta

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégtéverés plusz, ✓ be, – ki

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

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

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

## Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

| Sütemény/aprósütemény<br>(kellék)            |  |  [°C] |  |  5 <sub>1</sub> |  [perc] | CF             |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Képviselőfánk (1 tepsi)                      |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 30–40                                                                                    | ✓              |
|                                              |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 25–35 <sup>1</sup>                                                                       | ✓ <sup>2</sup> |
| Leveles tésztás táskák (1 tepsi)             |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 20–30                                                                                    | –              |
| Leveles tésztás táskák (2 tepsi)             |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                              | 20–30 <sup>3</sup>                                                                       | –              |
| Macaron (1 tepsi)                            |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 25–50                                                                                    | ✓              |
| Macaron (2 tepsi)                            |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                              | 25–50 <sup>3</sup>                                                                       | ✓              |
| Habcsók (1 tepsi, 6 db, egyenként<br>Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                                | 120–150                                                                                  | ✓              |
| Habcsók (2 tepsi, 6 db, egyenként<br>Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 1+3                                                                                              | 150–180                                                                                  | ✓              |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  
 Hőlégkeverés plusz,  Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz, ✓ be, – ki

<sup>1</sup> Az ételkészítési folyamat kezdete után 8 perccel indítson el 1 gőzlöketet.

<sup>2</sup> A Crisp funkciót 15 perccel a sütési folyamat elindulása után kapcsolja be.

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

# Sütési táblázatok

## Pikáns csemegék

| Elkészítendő étel<br>(kellék)                                     |  |  [°C] |  |  |  [perc] | CF |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pikáns quiche (1 tepsi)                                           |  | 220–230 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 30–40                                                                                    | ✓  |
|                                                                   |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                 | 45–55                                                                                    | ✓  |
| Hagymatorta (1 tepsi)                                             |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                    | ✓  |
|                                                                   |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                    | ✓  |
| Pizza, kelt tészta (1 tepsi)                                      |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                    | ✓  |
|                                                                   |  | 210–220 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 20–30                                                                                    | ✓  |
| Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepsi)                              |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                    | ✓  |
|                                                                   |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 3                                                                                 | 25–35                                                                                    | ✓  |
| Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács)                            |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 20–25                                                                                    | –  |
| Toast* (sütőrács)                                                 |  | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                 | 5–8                                                                                      | –  |
| Átsütött/csőben sült (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin) |  | 275 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                 | 3–6                                                                                      | –  |
| Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)                     |  | 275 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                 | 5–10 <sup>3</sup>                                                                        | ✓  |
|                                                                   |  | 250 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                 | 5–10 <sup>3</sup>                                                                        | ✓  |
| Ratatouille (1 univerzális tepsi)                                 |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 40–60                                                                                    | –  |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  
 Felső–alsó hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  
 Nagy grill,  Légleveréses grill, ✓ be, – ki

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

<sup>1</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

<sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percre, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

<sup>3</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

## Marha

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Felső–alsó hő,  Eco–hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki

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

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

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

<sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

<sup>5</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

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

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

# Sütési táblázatok

## Borjú

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Felső-alsó hő, ✓ be, – ki

- <sup>1</sup> Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- <sup>2</sup> Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- <sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- <sup>5</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

## Sertés

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>5</sup> Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Felső-alsó hő, <sup>5</sup> Klímavezérlés + Hőlégk. plusz, <sup>5</sup> Eco-hőlégkeverés, <sup>3</sup> Nagy grill, ✓ be, – ki

- <sup>1</sup> Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- <sup>2</sup> Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- <sup>3</sup> Kapcsolja be a Crisp funkciót.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- <sup>5</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- <sup>6</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>7</sup> A felmelegítési szakasz után indítson 3 kézi gőzleket az ételkészítési idő alatt elosztva.
- <sup>8</sup> Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>9</sup> A Crisp funkciót 60 perccel az ételkészítési folyamat elindulása után kapcsolja be.
- <sup>10</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>11</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

# Sütési táblázatok

## Bárány, vadhús

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Felső–alsó hő, ✓ be, – ki

<sup>1</sup> Először a főzőlapon süssse meg a húst.

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

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

<sup>4</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

## Szárnycs, hal

| Elkészítendő étel<br>(kellék)                          |  |  [°C] |  |  5 |  [perc] |  [°C] |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Szárnycs, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi)               |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                    | 85–90                                                                                   |
| Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin)    |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70 <sup>3</sup>                                                                       | 85–90                                                                                   |
| Szárnycs, kb. 2 kg (sütőedény)                         |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 100–120 <sup>4</sup>                                                                     | 85–90                                                                                   |
|                                                        |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                   | 100–120 <sup>4</sup>                                                                     | 85–90                                                                                   |
| Szárnycs, kb. 4 kg (sütőedény)                         |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 180–200 <sup>5</sup>                                                                     | 90–95                                                                                   |
|                                                        |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 180–200 <sup>5</sup>                                                                     | 90–95                                                                                   |
| Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepsi)     |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 15–25 <sup>6</sup>                                                                       | 75–80                                                                                   |
| Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepsi) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40 <sup>6</sup>                                                                       | 75–80                                                                                   |
| Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsi)        |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–30                                                                                    | 75–80                                                                                   |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Légkeveréses grill,  Felső–alsó hő,  Klímavezérlés + Alsó–felső hő,  Eco–hőlégkeverés, ✓ be, – ki

<sup>1</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 perccig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

<sup>3</sup> A grillezési idő felénél lehetőség szerint fordítsa meg az ételt.

<sup>4</sup> Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg az ételt kb. 0,25 l folyadékkal.

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

<sup>6</sup> Az ételkészítési folyamat kezdete után 5 perccel indítson el 1 kézi gőzlöketet.

# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint

| Tesztételek (kellék)                                                             |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [perc] | CF |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Aprósütemény (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )                                         |               | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                    | –  |
|                                                                                  |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 20–30                                                                                    | –  |
| Aprósütemény (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )                                         |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–35                                                                                    | –  |
| Kinyomós süti (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )                                        |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 35–45                                                                                    | –  |
|                                                                                  |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 25–35                                                                                    | –  |
| Kinyomós süti (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )                                        |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 40–50 <sup>6</sup>                                                                       | –  |
| Almás pite (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)    |               | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 90–100                                                                                   | –  |
|                                                                                  |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 85–95                                                                                    | –  |
| Vizes piskóta (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 26 cm) |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                    | –  |
|                                                                                  |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–45                                                                                    | –  |
| Toast (sütőrács <sup>1</sup> )                                                   |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                      | –  |
| Hamburger (rács <sup>1</sup> az univerzális tepsin <sup>1</sup> )                |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                       | –  |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>5</sup> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Felső–alsó hő,  Nagy grill, ✓ be, – ki

<sup>1</sup> Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.

<sup>2</sup> Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon. A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.

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

<sup>4</sup> Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

<sup>5</sup> Melegítse elő a párolóteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

<sup>6</sup> Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

<sup>7</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

## Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

## Adatlap háztartási sütőhöz

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

| MIELE                                                                 |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Modell neve/-megjelölése                                              | H 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP |
| Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI <sub>cavity</sub> )          | 81,7                            |
| Energiahatékonysági osztály/Sütőtér                                   |                                 |
| A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság) | A+                              |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban    | 1,10 kWh                        |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban   | 0,71 kWh                        |
| Sütőterek száma                                                       | 1                               |
| Hőforrások sütőterenként                                              | electric                        |
| Sütőtér nagysága                                                      | 76 l                            |
| Készülék mérete                                                       | 47,0 kg                         |

## Műszaki adatok

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

## Megfelelőségi nyilatkozat

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

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

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

## A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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





**Miele Kft.**

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

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

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

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP