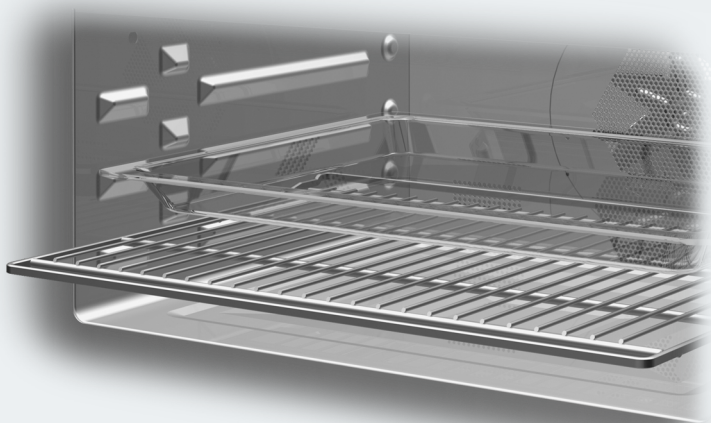


Használati és szerelési útmutató Mikrohullámú üzem móddal kombinált sütő




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

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	5
Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez	16
Áttekintés	17
Kezelőelemek	18
Be/Ki gomb.....	19
Kijelző.....	19
Érintőgombok.....	19
Piktogramok.....	21
Kezelési elv	22
Menüpont kiválasztása.....	22
Beállítás módosítása egy választási listában.....	22
Beállítás módosítása egy szegmens sávval.....	22
Üzem mód vagy funkció kiválasztása.....	23
Számok megadása.....	23
A MobileStart funkció aktiválása.....	23
Felszereltség	24
Típustábla.....	24
Szállítási csomag.....	24
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok.....	24
Biztonsági berendezések.....	27
PerfectClean bevonatú felületek.....	27
Első üzembe helyezés	28
Miele@home.....	28
Alapbeállítások.....	29
A sütő első felfűtése.....	30
Beállítások	31
A beállítások áttekintése.....	31
A „Beállítások“ menü lehívása.....	33
Nyelv ▾.....	33
Pontos idő.....	33
Világítás.....	34
Kijelző.....	34
Hangerő.....	34
Egységek.....	35
Gyors MH.....	35
Popcorn.....	35
Booster.....	35
Javasolt hőmérsékletek.....	35
Javasolt teljesítmények.....	36
Utóhűtés.....	36
Biztonság.....	37
Miele@home.....	37
RemoteUpdate (Táv. friss.).....	38

Távvezérlés	39
A MobileStart funkció aktiválása	39
Szoftver verzió	39
Kereskedő	39
Gyári beállítások	39
Stopper	40
Fő- és almenük	41
Mikrohullámú üzem	42
Működési mód	42
Edényválasztás	42
Alkalmas edények	43
Nem alkalmas edények	45
Edényteszt	46
Fröccsenésgátló fedél	47
Kezelés	48
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása	49
A hőmérséklet módosítása	49
A mikrohullám teljesítmény módosítása	49
Az ételkészítési idő beállítása	49
A beállított ételkészítési idők módosítása	50
A beállított ételkészítési idők törlése	51
Sütési folyamat megszakítása Mikrohullám üzemmódban	51
Sütési folyamat megszakítása	51
A sütőtér előmelegítése	52
Booster	52
Gyors MH és Popcorn	53
Automatikus programok	54
Kategóriák	54
Automatikus programok alkalmazása	54
Fontos használati útmutatások	54
További felhasználások	55
Felolvasztás	55
Aszalás	57
Melegítés	58
Párolás/főzés	61
Befőzés	63
Fagyasztott termékek/készételek	65
Edény melegítés	66
Sütés	67
Tanácsok a sütéshez	67
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz	67
Útmutatás az üzemmódokhoz	68

Tartalom

Sütés (hús)	69
Sütési tippek.....	69
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	69
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	70
Grillezés	71
Tanácsok a grillezéshez.....	71
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	71
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	72
Tisztítás és ápolás	73
Nem megfelelő tisztítószer	73
Normál szennyeződések eltávolítása	74
Makacs szennyeződések eltávolítása	74
A grillfűtőtest lehajtása	75
Mi a teendő, ha	76
Ügyfélszolgálat	80
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén	80
Garancia	80
Telepítés	81
Beépítési méretek.....	81
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe	81
Oldalnézet	82
Csatlakozás és szellőzés	83
Sütő beszerelése	84
Elektromos csatlakozás.....	85
Sütési táblázatok	86
Kevert tészta.....	86
Gyúrt tészta	87
Kelt tészta.....	88
Túrós-olajos tészta	88
Piskótatészta	89
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény	89
Pikáns csemegék	90
Marha	91
Borjú	92
Sertés	92
Bárány, vadhús.....	93
Szárnyas, hal	94
A adatok a vizsgálóintézetek számára	95
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint	95
Tesztételek az EN 60705 szabvány szerint (mikrohullámú üzemmód ).....	96
Megfelelőségi nyilatkozat	97
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck	98

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A sütőt mikrohullámú üzemmóddal a továbbiakban az egyszerűsítés kedvéért sütőnek fogjuk nevezni.

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

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

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

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

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

Rendeltetésszerű használat

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

▶ Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.

▶ A mikrohullámmal kombinált sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, melegítésére, főzésére, sütésére, grillezésére és befőzésére.

Minden más felhasználási mód meg nem engedett.

▶ A gyúlékony anyagok tűzveszélyt okozhatnak.

Ha gyúlékony anyagokat szárít mikrohullám üzemmódban, a nedvességtartalma elpárolog. Ezáltal kiszáradhatnak és meggyulladhatnak. Soha ne használja a sütőt gyúlékony anyagok tárolására és szárítására.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ 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 üzembe helyezési reteszelést, hogy a gőzsütőt gyermekek felügyelet nélkül ne tudják 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.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A sütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek.

Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.

▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 8 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.

Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

Műszaki biztonság

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

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

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

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

▶ Hibás készüléknél bekapcsolt állapotban mikrohullámok léphetnek ki, ami veszélyt jelent a felhasználóra nézve. A sütőt a következő esetekben ne használja:

- az ajtó el van görbülve,
- az ajtópántok lógnak,
- a házon, az ajtón, vagy a sütőtér falain látható lyukak vagy repedések vannak.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ 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 szállítottak ki, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezeték (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).





Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ 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 biztosítóját, vagy
 - csavarja ki teljesen a ház becsavarható biztosítóját, vagy
 - húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ne a hálózati csatlakozó vezetékét, hanem a hálózati csatlakozót húzza.
- ▶ A kifogástalan működéshez a sütőnek megfelelő hideg levegő el-látásra van szüksége. Ügyeljen arra, hogy ez ne károsodjon (pl. ha a hővédő léceket beépíti a szekrénybe). Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő tűzhelyek).
- ▶ 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.
- ▶ Vegye figyelembe, hogy a mikrohullámú üzemmódban a sütés, felmelegítés vagy felolvasztás során az időértékek gyakran jelentősen rövidebbek, mint a mikrohullám nélküli üzemmódban. Túl hosszú idő az étel kiszáradásához és esetleg annak felgyulladásához vezethet. Tartsa be a grill üzemmódoknál a javasolt sütési időket. Ne használja a Mikrohullám  üzemmódot pl. virágok, fűszernövények, kenyér, zsemle szárítására. Soha ne használja a grill üzemmódokat virágok vagy gyógynövények szárításához. Használja az Hőlégkeverés plusz  üzemmódot, és feltétlenül felügyelje a folyamatot!
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a gőz a forró fűtőtesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradékhő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A meleg felgyülemlésétől a sütő károsodhat. Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lera-kófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.
- ▶ A sütő nem alkalmas használati tárgyak tisztítására és fertőtlenítésére, mivel magas hőmérséklet keletkezik. Kivételkor égési sérülés veszélye áll fenn.
- ▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen felmelegedjen és vegye figyelembe a megadott kiegyenlítődési időket a melegítéskor, felengedéskor, főzéskor. A kiegyenlítődési idő az egy nyugalmi idő, ami közben a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszlik.
- ▶ Főzésnél, különösen folyadékok utánmelegítésekor Mikrohullám  üzemmódban előfordulhat, hogy a forrási hőmérsékletet elérte, de tipikus gőzbuborékok még nem lépnek fel. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez a forrási késedelem robbanásszerű túlfőzéshez vezethet, és így az edény kivételekor megégetheti magát a forró folyadékkal. Kedvezőtlen körülmények között a nyomás olyan erős lehet, hogy az ajtó magától kinyílik. A folyadékot melegítés/főzés előtt keverje meg. A melegítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kiveszi a sütőtérből. A melegítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A forró ételek sérülést okozhatnak. Ételek melegítésekor a hő közvetlenül az ételben jön létre, ami által az edény hidegebb marad (kivétel: sütőben használható kőedény). Az edény csak az étel hőátadásától melegszik fel.

Az étel kivétele után ellenőrizze, hogy a kívánt hőmérsékletű-e. Ne az edény hőmérséklete alapján ítélje meg! **Különösen bébiétel melegítésekor ügyeljen a megfelelő hőmérsékletre!** A melegítés után jól keverje meg a bébiételt vagy rázza össze, és kóstolja meg, nehogy a bébit megégesse.


▶ A zárt edényekben vagy flakonokban felgyülemlett túlnyomás sérülést okozhat. Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet.

Soha ne melegítsen ételt vagy folyadékot zárt edényben vagy palackban. Először nyissa ki az edényeket, és cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot és a szívókát.

▶ Ha héj nélküli tojást melegít, akkor a tojássárgája a készítés után nagy nyomással kispriccelhet.

Előzőleg többször szurkálja meg a tojás sárgájának hártóját.

▶ Ha tojást a héjában melegít, az még a sütőtérből való kivételt követően is szétdurranhat.

Tojást a héjában csak speciális edényben főzzön. Ne melegítsen főtt tojást Mikrohullám  üzemmódban.

▶ Ha erős héjú élelmiszereket, mint paradicsom, virsli, héjában főtt krumpoli, padlizsán, melegít, azok felhasadhatnak.

Elkészítés előtt szurkálja meg, illetve vagdossa be ezeket az élelmiszereket, hogy a keletkező gőz el tudjon szökni.

▶ A higanyos vagy folyadék hőmérők nem alkalmasak magas hőmérsékletre, és könnyen széttörnek.


Az étel hőmérsékletének ellenőrzéséhez szakítsa meg a készülék működését. Az étel hőmérsékletének méréséhez erre alkalmas speciális hőmérőt használjon.


Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A magokkal, cseresznyemagokkal vagy zselével töltött párnák és hasonló dolgok akkor is meggyulladhatnak, ha melegítés után kivette már őket a sütőből.

Ne melegítse azokat a sütőben.

▶ Üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edények üregeibe nedvesség kerülhet, a nedvesség gőzétől erős nyomás keletkezhet, amely az üregeket szétrobbanthatja (Kivéve, ha az üregek elegendően szellőznek).

Mikrohullám  üzemmódban ne használjon üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edényeket.

▶ A nem mikrohullámozható műanyag edény a Mikrohullám  üzemmódban és a mikrohullámmal működő üzemmódokban tönkremehet és károsíthatja a sütőt.

Ne használjon fém tartókat, alufóliát, evőeszközt, edényt fém felfekvő felülettel, ólomtartalmú kristályüveget, recézett peremű tálakat, nem hőálló műanyag edényt, fa edényt, fémcsipeszt, belső fémhuzalos műanyag és papírcsipeszt, műanyagpoharat, nem teljesen lehúzott alumínium fedéllel (lásd a „Mikrohullám üzemmód“, „Edényválasztás“ fejezetet).

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


▶ A gyúlékony anyagokból készült edények tűzveszélyesek. Műanyag edényeknek a „Mikrohullám üzemmód“, „Edényválasztás“ fejezetben leírtaknak kell megfelelniük.

Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha az élelmiszert műanyag, papír, vagy más éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy főzi.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ Melegentartó csomagolások többek között vékony alufóliából állnak, amelyet a mikrohullám visszaver. A papír, amely az alufóliát körülveszi, ezáltal olyan erősen felforrósodhat, hogy kigyullad.

Ne melegítsen mikrohullám üzemmóddal melegentartó csomagolásokban ételt, pl. grillcsirke tasakja.

▶ Ha a süttő étel nélkül használja vagy helytelen dolgot helyez bele Mikrohullám  üzemmódban vagy mikrohullámmal működő üzemmódban, a süttő sérülhet.

Az üvegtálat **mindig** használja Mikrohullám  üzemmódban, kisebb formákhoz lerakófelületként is.

A mikrohullámmal működő üzemmódokat ne használja edények előmelegítésére vagy fűszerek szárítására.

Helyette használja a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot.

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

▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsüttő 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 süttőtér közé. A süttő károsodhat.

A nemesacél felületekre érvényes:

▶ A rétegezett nemesacél felületet a ragasztó károsítja, és elveszti védőhatását 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 karcok károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy keféket és éles fémkaparót.
- ▶ A konyhasó-tartalmú ételeket azonnal alaposan távolítsa el, ha a sütőtér rozsdamentes acél falaira jutottak, hogy elkerülje a korróziót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

Tartozék

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

Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

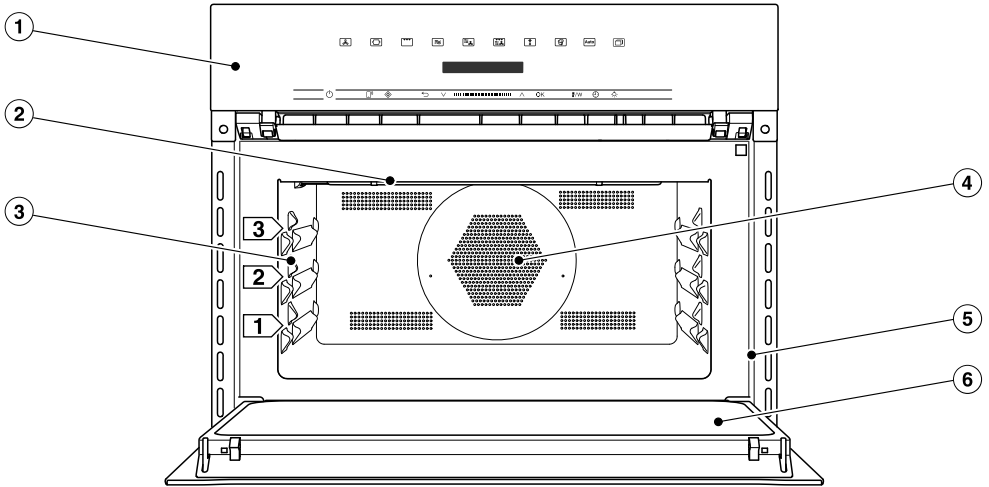
A régi készülék ártalmatlanítása

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



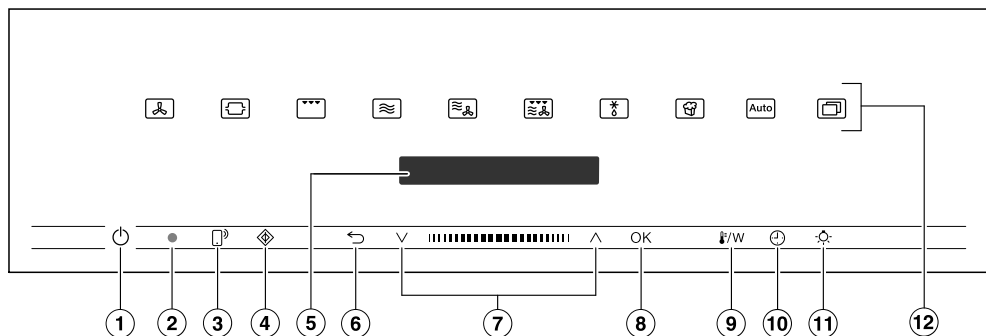
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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

Sütő




- ① Kezelőelemek
- ② Grillfűtőtest
- ③ 3 szint az üvegtál és a rács megtartására
- ④ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑤ Homlokkeret a típusablával
- ⑥ Ajtó

Kezelőelemek



- 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**
A gyors mikrohullám funkció indítása
- 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** és nyílgom-
bokkal
A választási listában történő lapo-
záshoz és az értékek módosításához
- ⑧ **OK érintőgomb**
Funkciók előhívásához és beállítások
mentéséhez
- ⑨ **Érintőgomb**
Teljesítmény vagy hőmérséklet mó-
dosításához
- ⑩ **Érintőgomb**
Stopper, ételkészítési idő vagy indí-
tási vagy befejezési idő beállításához
az ételkészítési folyamatnál
- ⑪ **Érintőgomb**
A sütőtér világításának be- és kikap-
csolásához
- ⑫ **Érintőgombok**
Üzem módok, automatikus progra-
mok és beállítások kiválasztásához


Be/Ki gomb

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


Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

Kijelző

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

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

Érintógombok

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





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




Érintógombok a kijelző felett

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

Kezelőelemek






Érintőgombok a kijelző alatt

Érintőgomb	Funkció
	<p>Ha sütőjét a mobil végkészülékéről szeretné vezérelni, rendelkeznie kell Miele@home rendszerrel, a Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintőgombot meg kell érintenie. Ez az érintőgomb világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintőgomb világít, sütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások”, „Miele@home” fejezet).</p>
	<p>Ezzel az érintőgombbal elindítja a Gyors MH funkciót. Az ételkészítési folyamat maximális mikrohullám teljesítménnyel (1000 W) és egy perces idővel fut le (lásd „Gyors MH” fejezet). Ha többször megérinti ezt az érintőgombot, akkor szakaszosan növelheti a hőkezelési időt.</p> <p>Ezt a funkciót csak akkor lehet alkalmazni, ha semmilyen más sütési folyamat nem fut.</p>
	<p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.</p> <p>Ha egyidejűleg egy sütési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal megszakíthatja a sütési folyamatot.</p>
	<p>A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. A menüpont, amelyet ki szeretne választani, megjelenik a kijelzőn.</p> <p>Értékeket és beállításokat a nyíl gombokkal és a köztes felületen tud módosítani.</p>
OK	<p>Amint egy olyan érték, üzenet vagy egy beállítás megjelenik, amit jóváhagyhat, az OK érintőgomb narancs színnel világít.</p> <p>Ezzel az érintőgombbal a funkciókat, pl. a stoppert hívja elő, értékek vagy beállítások módosításait menti el vagy üzeneteket hagy jóvá.</p> <p>Mikrohullámmal kombinált sütési folyamatot az OK érintőgombbal indíthat el, szakíthat meg vagy folytathat.</p>

Érintógomb	Funkció
	<p>A felfűtési szakasz alatt és a sütési folyamattal ezzel az érintőgombbal módosíthatja a hőmérsékletet vagy a mikrohullám teljesítményt.</p> <p>A mikrohullám nélküli üzemmódokban módosíthatja a hőmérsékletet.</p> <p>A mikrohullámú üzemmódokban módosíthatja a mikrohullám teljesítményt.</p>
	<p>Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez).</p> <p>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.</p>
	<p>Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást.</p> <p>A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.</p>

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 üzembhelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását (lásd „Beállítások“, „Biztonság“ fejezet).

Kezelési elv

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

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

Menüpont kiválasztása

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

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást \checkmark pipa jelöli.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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


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

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.


A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Üzem mód vagy funkció kiválasztása

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

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

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

Üzem mód váltása


Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

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

Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.


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


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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

Felszereltség

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

Tartsa ezeket az információkat készen-létben, ha olyan kérdései vagy problé-mái adódnak, amiben a Miele célzottan tudja önt továbbsegíteni.

Szállítási csomag

- használati- és szerelési utasítás a sü-tő- és mikrohullámú funkciók kezelé-séhez
- szakácskönyv receptekkel az auto-matikus programokhoz és üzemmó-dokhoz
- csavarok a sütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- különféle tartozékok

Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

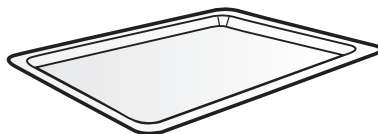
Alapvetően az ön sütője egy üvegtállal és egy ráccsal rendelkezik.

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 mo-dellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.


Üvegtál



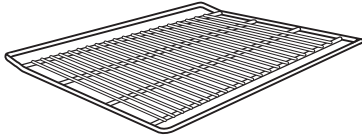
Az üvegtál minden üzemmódhoz alkal-mas.


Az üvegtálat a nagy hőmérséklet ing-adozás károsíthatja.


A forró üvegtálat ne helyezze hideg felületekre, pl. gránit vagy csempe munkalapra, hanem egy megfelelő alátétre.

- Az üvegtálat **mindig** használja Mikro-hullám  üzemmódban, kisebb for-mákhoz lerakófelületként is.
- Az üvegtálat maximum 8 kg-mal ter-helje.

Rács kihúzás védelemmel




A rács **nem** megfelelő Mikrohullám  üzemmódban való használatra. A rácsot minden más üzemmódban használhatja mikrohullámmal vagy anélkül.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A rács a sütéskor forró lesz.

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

A sütő és a rács az esetleges szikraképződés miatt károsodhat.

Ne használja a rácsot Mikrohullám  üzemmódban

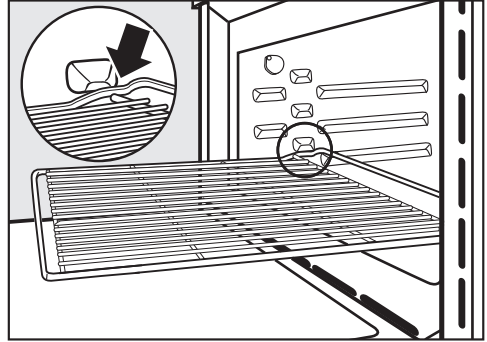
A rácsot ne helyezze a sütőtér aljára, hanem tolja be egy szintre.

A rács használata

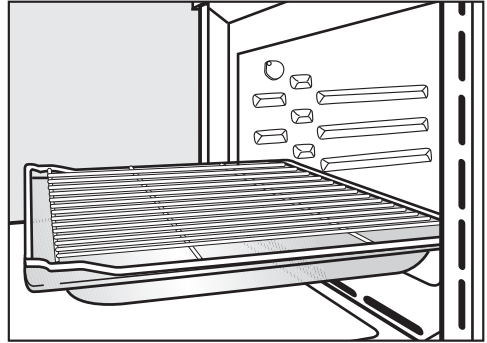
A rács kihúzó védelemmel van ellátva. A kihúzás elleni védelem megakadályozza, hogy egészen kicsússzon a sínből, ha csak részben kell kihúzni.

Ha a rácsot helytelenül helyezi be, a kihúzás elleni védelem nem biztosított.

Betolásakor ügyeljen arra, hogy a kihúzás elleni védelem **hátról** található.



- Amint a rács kihúzásakor a kihúzás elleni védelemnek ütközik, emelje meg enyhén elől a rácsot.








- Bizonyos sütési műveletek során (pl. rácson való sütéskor) a rácsot az üvegtállal együtt helyezze be. Csak ebben az esetben található elől a kihúzás elleni védelem.
- A rács maximális terhelhetősége 8 kg.

Felszereltség

Kerek sütőformák

A kerek sütőformákat a mikrohullám károsíthatja.

Kerek sütőformát ne használjon

Mikrohullám , MH + sütőautomatika , MH + Hőlégkeverés plusz , MH + Grill  vagy MH + légkeveréses grill  üzemmódokban.



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 PerfectClean bevonattal rendelkezik.

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

HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

A Gourmet sütőedényt és az edényfedőt károsíthatja a mikrohullám. A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet, nincs ami a mikrohullámokat elnyelje.

A sütőedényeket és a fedőket csak mikrohullám **nélküli** üzemmódban használja.

Tolja be a rácst az 1. szintre, és helyezze a Gourmet sütőedényt a rácusra.

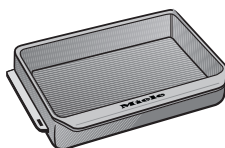
A Gourmet sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el, és alkalmasak indukciós főzőlapokhoz.

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

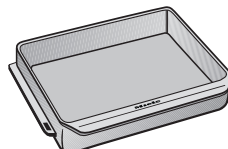
HUB 62-22



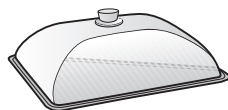
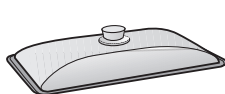
HBD 60-22

Mélység: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




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

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálás kendő
- Miele sütőtér tisztító

Biztonsági berendezések

- **Üzembehelyezési zár** 
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Billentő**
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Hűtőventilátor**
(lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet)
- **Biztonsági kikapcsolás**

Egy mikrohullám nélküli üzemmód a sütési idő megadása nélkül elindítható. Annak érdekében, hogy a folyamatos üzemet megakadályozza és ezzel megelőzze az égésveszélyt, a sütő a választott üzemmódtól és hőmérséklettől függően az utolsó kezelési művelet után automatikusan lekapcsol.

PerfectClean bevonatú felületek

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

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

A PerfectClean bevonatú felületeken elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

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

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

PerfectClean bevonatú felületek:

- Sütőtér
- Rács
- Kerek perforált sütő- és AirFry-forma
- Kerek sütőforma

Első üzembe helyezés

Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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


Miele alkalmazás

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



Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: „Miele@home“ beállítása.

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

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

A pontos idő beállítása

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

Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.


Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

Első üzembe helyezés

A sütő első felfűtése

A sütő első felfűtésekor kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ezt úgy háríthatja el, ha az üres sütőt legalább egy órán át melegíti.

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

- Távolítsa el a matricákat vagy a védőfóliákat a sütőről és a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből és tisztítsa meg azokat (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).
- Felfűtés előtt nedves kendővel tisztítsa meg a sütőteret a portól és a csomagolóanyag maradványaitól.
- Kapcsolja be a sütőt a Be/Ki  kapcsológombbal.

Megjelenik a(z) Üzem mód választás.


- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés 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.

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

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

A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.






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

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

- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülköendővel 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 ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Be* Ki Éjszakai lekapcsolás Időkijelzés formátuma 12 órás mód 24 órás mód* Beállítás
Világítás	Be „Be“ 15 másodpercre* Ki
Kijelző	Fényerő  QuickTouch Be Ki*
Hangerő	Hangjelzések Dallamok*  Solo-hang  Gomb hang  Üdvözlő dallam Be* Ki
Egységek	Súly g* lb/oz lb Hőmérséklet °C* °F
Gyors MH	Teljesítmény Időtartam
Popcorn	Időtartam
Booster	Be* Ki
Javasolt hőmérsékletek	
Javasolt teljesítmények	


* Gyári beállítás



Beállítások

Menüpont	Lehetséges beállítások
Utóhűtés	Hőmérséklet vezérelt* Idővezérelt
Biztonság	Billentyűzár Be Ki* Reteszelés  Be Ki*
Miele@home	Aktiválás Inaktiválás Kapcsola állapota Új beállítás Visszaállítás Beállítás
Távvezérlés	Be* Ki
RemoteUpdate (Táv. friss.)	Be* Ki
Szoftver verzió	
Kereskedő	Bemutatótermi üzemmód Be Ki*
Gyári beállítások	Készülék beállítások Javasolt teljesítmények Javasolt hőmérsékletek

* Gyári beállítás

A „Beállítások“ menü lehívása

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

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




Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

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

Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

Pontos idő

Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

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

Időkijelzés formátuma

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



Beállítás

Állítsa be az órákat és a percekét. Áramkimaradás után újra megjelenik az aktuális pontos idő. A pontos időt a készülék elmenti kb. 150 órára.

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

Beállítások



Világítás

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

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő
-  minimális fényerő

QuickTouch

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

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

Hangerő



Hangjelzések

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

Dallamok

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.

A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangerő
-  A dallam ki van kapcsolva

Solo-hang



Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

Ennek a szóló hangnak a magasságát egy szegmens sáv ábrázolja.


-  maximális hangmagasság
-  minimális hangmagasság

Gomb hang

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

-  maximális hangerő
-  A gombhang ki van kapcsolva.

Üdvözlő dallam

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

Egységek

Súly

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

Hőmérséklet

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

Gyors MH

A mikrohullámú üzemmód azonnali elindításához 1000 W mikrohullám teljesítmény és egy perc ételkészítési idő van előre beállítva.

- Teljesítmény
Beállíthat 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W vagy 1000 W mikrohullám teljesítményt.
- Időtartam
A maximálisan beállítható ételkészítési idő a kiválasztott mikrohullám teljesítménytől függ:
80–300 W: maximum 10 perc
450–1000 W: maximum 5 perc

Popcorn

A mikrohullámú üzemmód azonnali elindításához popcorn készítéséhez a 850 W mikrohullám teljesítmény és 2:50 perc ételkészítési idő van előre beállítva. Ez a legtöbb mikrohullámmal készíthető popcorn gyártó előírásának megfelel.

Az elkészítési időt maximum 4 percre állíthatja be.

A mikrohullámú teljesítmény rögzítve van, és nem lehet módosítani.

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

Javasolt hőmérsékletek

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

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


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

A javasolt hőmérséklet módosítása kihat a megfelelő mikrohullámmal működő üzemmódra.

Beállítások

Javasolt teljesítmények

Érdemes megváltoztatnia a javasolt teljesítményértékeket, ha gyakran készít eltérő mikrohullámú teljesítménnyel ételeket.

Módosíthatja a Mikrohullám  üzemmódra és a mikrohullámmal működő üzemmódokra a javasolt teljesítményértékeket.

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmódok listája a mindenkori javasolt teljesítményértékkel.

- Mikrohullám :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MH + sütőautomatika , MH + Hőlégkeverés plusz , MH + Grill  és MH + légkeveréses grill :
80 W, 150 W, 300 W

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

Utóhűtés

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

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


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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

Biztonság

Billentyűzár

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

- Be

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

- Ki

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

Reteszelés

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

Az üzembhelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Be

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

- Ki

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

Miele@home

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

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

- Aktiválás

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

- Inaktiválás

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

- Kapcsola állapot

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

- Új beállítás

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

Beállítások

- Visszaállítás

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

RemoteUpdate (Táv. friss.)

A RemoteUpdate (Táv. friss.) 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 rendelkezésére 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 percig eltarthat.

A következőkre figyeljen a RemoteUpdate esetén:


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


Távvezérlés

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


Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

A MobileStart funkció aktiválása

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

Szoftver verzió

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

Kereskedő

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

Bemutatótermi üzemmód

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

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

Gyári beállítások

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

Stopper

A Stopper funkció használata

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

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

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

A stopper beállítása

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

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

- Válassza ki az \oplus 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 \triangle és a futó stopper a pontos idő helyett.

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

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

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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása

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

- Válassza ki a Törlés lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A stopper törlésre kerül.

Fő- és almenük

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Üzem módok		
Hőlégkeverés plusz 	160 °C	30–250 °C
Sütőautomatika 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Mikrohullám 	1000 W	80–1000 W
MH + Hőlégkeverés plusz 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MH + légkeveréses grill 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Felolvasztás 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatikus programok 		
Továbbiak 		
Eco-hőlégkeverés	190 °C	100–230 °C
Légkeveréses grill	200 °C	100–220 °C
MH + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MH + sütőautomatika	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Beállítások 		

Mikrohullámú üzem

Működési mód


A sütőben egy magnetron található. Ez alakítja át az áramot elektromágneses hullámokká, azaz mikrohullámokká.


Ezek a hullámok egyenletesen eloszlanak a sütőtérben, és a fém sütőtér falai visszaverik.

Így a mikrohullámok minden oldalról az élelmiszerbe kerülnek. Az élelmiszer sok molekulából áll. A molekulákat – elsősorban a vízmolekulákat – a mikrohullám erősen rezegteti. Ezáltal az élelmiszer kívülről befelé melegszik. Minél vízmegtartóbb egy élelmiszer, annál hamarabb melegszik fel ill. sül/sütődik meg.

A mikrohullám előnyei


- Az ételeket általában kevés folyadék, ill. zsír hozzáadásával, vagy anélkül lehet sütni.
- A felolvasztási, melegítési vagy sütési idő rövidebb, mint a főzőlap vagy sütő esetén.
- A vitaminok és ásványi anyagok, az ételek természetes színe és íze meszszemenően megmaradnak.

Ha a sütőtétel nélkül használja vagy helytelen dolgot helyez bele Mikrohullám  üzemmódban vagy mikrohullámmal működő üzemmódban, a sütő sérülhet.

Az üvegtálat **mindig** használja Mikrohullám  üzemmódban, kisebb formákhoz lerakófelületként is.


Edényválasztás

Az edénynek áteresztőnek kell lennie a mikrohullámokkal szemben, hogy a mikrohullámok el tudják érni az ételt. A mikrohullámok áthatolnak az üvegen, porcelánon, műanyagon és papíron, a fémen azonban nem. Ezért ne használjon fém edény vagy olyan edényt, ami fémet tartalmaz. A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet, nincs ami a mikrohullámokat elnyelje.

 A zárt edényekben vagy flakonokban felgyülemllett túlnyomás sérülést okozhat.

Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet. Soha ne melegítsen élelmiszert vagy folyadékot zárt edényben vagy palackban.

Először nyissa ki az edényeket, és cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot és a szívókat.

 A mikrohullámú üzemmódra alkalmatlan edény mikrohullámú üzemmódban tűzveszélyt okozhat.


A mikrohullámú üzemmódra alkalmatlan edény tönkremehet, a sütő pedig károsodhat.

A mikrohullámmal működő üzemmódban csak mikrohullámozható edényt használjon.

A használt edény anyaga és formája befolyásolja a melegítési és ételkészítési időt.

Jól bevált a kerek és ovális lapos edény. Ilyen formájú edényekben az élelmiszerek egyenletesebben melegednek, mint szögletes tálakban.

Alkalmas edények


 A gyúlékony anyagok tűzveszélyesek.


A papír, műanyag vagy más éghető anyagból készült eldobható edények meggyulladhatnak és károsíthatják a sütőt.

Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha az élelmiszert műanyag, papír, vagy más éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy süti.

A következő edényeket vagy anyagokat használhatja:


- tűzálló üveg vagy üvegkerámia
Kivétel: kristályüveg, mert ólmot tartalmazhat és szétdurranhat.
- porcelán
 - fém díszítés nélkül
A fém díszítések (Pl. arany szegély vagy kobaltkék) szikrákat okozhatnak.
 - üreges fogantyú elemek nélkül
Üreges fogantyúba nedvesség kerülhet, így a gőz nagy nyomást hoz létre, amely az üregeket robbanásszerűen tönkretetheti.
- festetlen fajansz vagy máz alatt festett fajansz





 A forró edény sérülést okozhat. A fajansz nagyon forró lehet. Viseljen edényfogó kesztyűt, ha fajanszot használ.

- műanyag edény és eldobható műanyag edény Mikrohullám  üzemmódban

Tanács: A környezet védelme érdekében ne használjon eldobható edényeket.

A műanyag edénynek hőállónak kell lennie, minimum 110 °C fokig. A műanyag edény eldeformálódhat, és vegyi kapcsolatba kerülhet az étellel.

Műanyag edényt csak Mikrohullám  üzemmódban használjon.

Ne használjon műanyag edényt MH + sütőautomatika , MH + Hőlégkeverés plusz , MH + Grill  vagy MH + légkeveréses grill  üzemmódokban.

- mikrohullámú üzemre alkalmas műanyag edény
A szakszettekben kapható speciális mikrohullámú üzemre alkalmas műanyag edény.
- sztiroporból készült műanyag edények
Az élelmiszerek rövid ideig tartó felmelegítéséhez.
- műanyag főzőtasak
Csak akkor használja annak tartalmának megmelegítéséhez és főzéséhez, ha előtte néhány helyen kilyukasztotta a tasakot. A lyukakon el tud távozni a gőz. Ezzel elkerüli a nyomásnövekedést és a tasak szétdurranását. Ezenkívül vannak speciális tasakok, amelyeket nem kell beszurkálni. Vegye figyelembe a csomagoláson leírtakat.
- sütőtasakok és -tömlők
Vegye figyelembe a gyártó használati útmutatóját.

Mikrohullámú üzem











A fém részek tűzveszélyt okozhatnak.

Fém részek, mint fém csipeszek vagy fémhuzalos műanyag és papírcsipesz olyan erősen felmelegíthetik az éghető anyagokat, hogy felgyulladhatnak.

Ne használjon fémcsipeszeket vagy műanyag- és papírcsipeszeket, benne lévő huzallal.

Tanács: A fém formák kevésbé alkalmasak mikrohullámú üzemmódra, mert a fém a mikrohullámokat visszaveri. A mikrohullámok csak fentről érik el a süteményt, ezért sütési idő meghosszabbodásával kell számolni. Ha fém formát használ, úgy állítsa az üvegtálra, hogy ne érjen hozzá a sütő falaihoz. Ha szikrák képződnek, ne használja ezt a formát újra mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz.

- A **mellékelt** sütőrács alapvetően csak a(z) MH + sütőautomatika , MH + Hőlégkeverés plusz , MH + Grill  és MH + légkeveréses grill  üzemmódok ételkészítési folyamataihoz, valamint mikrohullám nélküli üzemmódokhoz (egy szintre betolva) alkalmas.
- fém sütőformák sütéshez MH + sütőautomatika , MH + Hőlégkeverés plusz , MH + Grill  és MH + légkeveréses grill  üzemmódokban valamint mikrohullám nélküli üzemmódokban

- alumínium tálak fedél nélkül, készételek felolvasztásához és melegítéséhez
Az élelmiszer csak felülről kerül melegítésre. Ha kiveszi a készételeket az alumíniumtálból, és egy mikrohullámú készülékben használható edénybe teszi, akkor a hőeloszlás egyenletesebb lesz.

Alumíniumtál és alufólia használata esetén sercegés és szikraképződés léphet fel.

Az alumíniumtálakat ezért ne a sütőrácsra, hanem az üvegtálra helyezze.

Az alumíniumtálnak és az alufóliának nem szabad a sütőtér falait érintenie, és legalább 2 cm-re kell lennie a sütőtér falától.

- fémnyársak, -csipeszek
A húsdarabnak sokkal nagyobbak kell lennie, mint a fémnyársaknak és csipeszeknek.


Nem alkalmas edények

Üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edények üregeibe nedvesség kerülhet. A nedvesség gőztől erős nyomás keletkezhet, amely az üregeket szétrobbanthatja (Kivéve, ha az üregek elegendően szellőznek).

Ne használjon üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edényeket.

- melaminból készült műanyag edény
A melamin energiát vesz fel és ezáltal forró lesz.
Ezért vásárláskor érdeklődjön, hogy a műanyag edény milyen anyagból áll.
- fa edények
A víz a fában elpárolog az ételkészítési folyamat során. Ezáltal kiszárad a fa, repedések keletkeznek.

A következő edényeket vagy anyagokat **nem** használhatja:

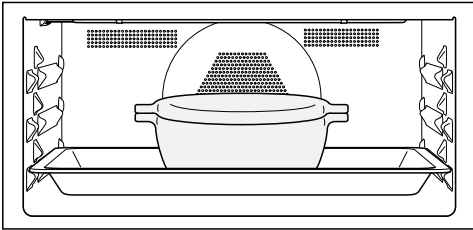
- fém sütőrácsok (beleértve a szállított sütőrácsot) alapvetően **nem** alkalmasak Mikrohullám  üzemmódhoz.
- fém edények
- alufólia
Kivétel: egyenetlen húsdarabok, pl. szárnyasok esetén, úgy érhet el egyenletes felolvasztást, felmelegítést, vagy főzést, ha az utolsó percekre a laposabb részeket kis darab alufóliával lefedi.
- fémcsipeszek és műanyag- vagy papírcsipeszek, bennük lévő huzallal
- műanyag pohár nem teljesen lehúzott alumínium tetővel
- kristályüveg
- fém dekorációval ellátott evőszekők és edények (pl. aranszegély, kobalkék)
- üreges fogantyú elemekkel ellátott edény

Mikrohullámú üzem


Edényteszt

A nem megfelelő edény mikrohullám üzemmódban szikraképződést és pattogó hangokat okozhat. Ha nem biztos benne, hogy az üveg-, a porcelán-, vagy kőedény alkalmas-e, tesztelje az edényt.

Az edényfogantyúk üregeit az edény tesztel nem tudja felismerni.

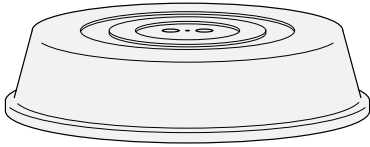


- Helyezze az üvegtálat alulról az 1. szintre, és állítsa az üres edényt az üvegtál középre.


- Csukja be az ajtót.
- Válassza ki a következő üzemmódot: Mikrohullám .
- Állítsa be a legnagyobb mikrohullámú teljesítményt (1000 W) és 30 másodperces sütési időt.
- Indítsa el a folyamatot.
- Figyelje az edény tesztet a teljes idő alatt.
- Szikrák vagy pattogó hangok esetén azonnal nyissa ki az ajtót.

Ha szikrák keletkeznek vagy pattogó hangokat hall, a tesztelt edény nem alkalmas mikrohullám üzemmódra.



Fröccsenésgátló fedél




Tanács: Fröccsenésgátló fedél a kereskedelemben kapható.

- Megakadályozza a túlzott gőzkiáramlást, különösen hosszabb melegítésnél.
 - Felgyorsítja az ételek melegítési folyamatát.
 - Megakadályozza az ételek kiszáradását.
 - Megakadályozza a párolótér elszenyveződését.
- A(z) Mikrohullám  üzemmódban az ételkészítési folyamat során üveg vagy műanyag mikrohullámozható fedelet használjon.





Másik lehetőségként használhat mikrohullámozható átlátszó fóliát (a háztartásban szokásos átlátszó fóliák eldeformálódhatnak, és a hő hatására vegyülhetnek az ételkészítéssel).

A fröccsenésgátló fedél anyaga 110 °C-ig hőálló. Magasabb hőmérsékletek esetén (pl. Grill  vagy Hőlégkeverés plusz  üzemmódoknál) a műanyag eldeformálódhat, és reakcióba léphet az étellel.


A fröccsenésgátló fedelet csak Mikrohullám  üzemmódban használja.


A fröccsenésgátló fedél nem szigetelheti le az edényt. Kis edény átmérő esetén előfordulhat, hogy a vízgőz nem tud eltávozni. A fröccsenésgátló fedél túlságosan felforrósodik, és megolvadhat.

Használjon elegendő nagy átmérőjű edényeket.

- **Ne** használjon fröccsenésgátló fedelet a következő élelmiszerek melegítésére:
- panírozott élelmiszerk
 - olyan élelmiszerek, amelyeket meg kell piritani (pl. piritós);
 - olyan élelmiszerek, amelyeket MH + sütőautomatika , MH + Hőlégkeverés plusz , MH + Grill  vagy MH + légkeveréses grill  üzemmódban kell használni

Kezelés

Ha az ételt Mikrohullám  üzemmódban közvetlenül a sütőtér legaljára helyezi be, a sütő sérülhet.

Tolja be Mikrohullám  üzemmódban az üvegtálat az 1. szintre, és az edényeket, mint például a csészéket és sütőformákat **mindig** az üvegtátra állítsa.

- Kapcsolja be a sütőt.



Megjelenik a főmenü.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Először megjelenik az üzemmód. Üzem módtól függően egymás után megjelenik a javasolt hőmérséklet, a javasolt teljesítmény és az ételkészítési idő.

- Módosítsa a javasolt értékeket az ételkészítési folyamathoz, és állítsa be az ételkészítési időt, ha szükséges.

A hőmérsékletet utólag módosíthatja a navigációs felületen, a mikrohullám teljesítményt az  érintőgombbal és az ételkészítési időt az  érintőgombbal.

- Minden bevitt adatot hagyjon jóvá az OK gombbal. A hőmérséklet jóváhagyásával indítsa el az ételkészítési folyamatot a mikrohullám **nélküli** üzemmódokban.

A **mikrohullámot** alkalmazó üzemmódokban megjelenik a beállított mikrohullám teljesítmény és a beállított ételkészítési idő.

- Az ételkészítési folyamatot a **mikrohullámot** alkalmazó üzemmódokban az OK érintőgombbal indítsa el.

Az ételkészítési folyamat lefut.

Ha beállított egy hőmérsékletet, követheti a hőmérséklet növekedését. A választott hőmérséklet első elérésekor megszólal egy hangjelzés.

A mikrohullám kibocsátás megáll, amikor az ételkészítési folyamatot megszakítja vagy az ajtót kinyitja. Az ételkészítési folyamatot az OK érintőgombbal folytathatja.

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



Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

Üzemmódtól függően a következő beállításokat módosíthatja:

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

A hőmérséklet módosítása

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

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

Az előírt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.


- Módosítsa az előírt hőmérsékletet a navigációs felületen.



A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

A mikrohullám teljesítmény módosítása

Az Mikrohullám  üzemmódban és a mikrohullámmal működő üzemmódokban módosíthatja a mikrohullám teljesítményt.

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

- Válassza ki az **W** érintőgombot.

A beállított mikrohullám teljesítmény megjelenik a kijelzőn.

- Módosítsa a mikrohullám teljesítményt a navigációs felületen.

Üzemmódtól függően a következő mikrohullám teljesítményeket állíthatja be: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az ételkészítési folyamat a módosított mikrohullám teljesítménnyel 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.

Kezelés



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

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


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

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

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


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

A beállított ételkészítési idők módosítása


- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.

Ez a menüpont nem jelenik meg, ha az ételkészítési időt a **mikrohullámmal** működő üzemmódokban akarja módosítani, mert az ételkészítési időt mindig be kell állítani.

Az idő világos hátterű.



- Módosítsa a beállított időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza az  érintőgombot.
- Az ételkészítést a **mikrohullámot** alkalmazó üzemmódokban az OK érintőgombbal folytassa.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

Tanács: Az Mikrohullám  üzemmódban az ételkészítési időt a navigációs felületen is módosíthatja.

A beállított ételkészítési idők törlése


Mikrohullámmal működő üzemmódokban csak *Befejez. időp.* és *Indítási időpont* beállított időket törölheti. Mindig be kell lennie állítva ételkészítési időnek.

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

Ha mikrohullám **nélkül** működő üzemmódban törli a(z) *Időtartam* lehetőséget, a beállított idők a *Befejez. időp.* és *Indítási időpont* opciókhoz is törlésre kerülnek.

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

Sütési folyamat megszakítása Mikrohullám üzemmódban

Az Mikrohullám  üzemmódban megszakíthatja az ételkészítési folyamatot és megállíthatja az ételkészítési időt.

Mialatt a sütési idő fut, az *OK* érintógomb világít.

- Válassza ki az *OK* érintógombot.


Az ételkészítési folyamat megszakad, és az ételkészítési idő megáll.

Az *OK* érintógomb világít

- Válassza ki az *OK* érintógombot.

Az ételkészítési folyamat folytatódik, és az ételkészítési idő tovább fut.

Sütési folyamat megszakítása

- Válassza ki a választott üzemmód érintógombját vagy a(z)  érintógombot.
- Ha a *Folyamat megszakítása* megjelenik, hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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


Megjelenik a főmenü.

Kezelés

A sütőtér előmelegítése



A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.



A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

- A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe helyezze be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.
- Sötét kenyértésztáknál valamint marhahátszín és filé esetén az Hőlégkeverés plusz  üzemmódban melegítse elő a sütőt.

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

- Hőlégkeverés plusz 
- Sütőautomatika 

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 grillfűtőtest, a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre kapcsolnak be.

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

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

Booster kikapcsolása egy ételkészítési folyamathoz

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


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

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

Ezeket a funkciókat csak akkor lehet alkalmazni, ha semmilyen más sütési folyamat nem fut.


Mindig üvegtálat használjon.

Gyors MH


Ha a(z)  érintógombot kiválasztja, elindul a mikrohullámú üzemmód meghatározott mikrohullám-teljesítménnyel és sütési idővel pl. folyadékok felmelegítésére.

Előre be van állítva az 1000 W-os maximális mikrohullám-teljesítmény és egy 1 perces sütési idő.


Ön módosíthatja a sütési időt és a mikrohullám-teljesítményt. A maximálisan beállítható sütési idő a kiválasztott mikrohullám-teljesítménytől függ (lásd „Beállítások“, „Gyors MH“ fejezet).

- Válassza ki a(z)  érintógombot.
Ha többször kiválasztja, akkor szakaszosan növelheti az hőkezelési időt.

A lefutó maradék idő megjelenik.


Az ételkészítési folyamatot bármikor megszakíthatja és folytathatja az OK érintógombbal vagy a(z)  érintógombbal megszakíthatja.

Az ételkészítési folyamat lefutása után megjelenik a *Kész*, és egy hangjelzés szólal meg.

- Válassza ki a(z)  érintógombot.

Megjelenik a főmenü.

Popcorn


Ha a(z)  érintógombot kiválasztja, elindul a mikrohullámú üzemmód meghatározott mikrohullám-teljesítménnyel és sütési idővel.

Előre be van állítva a 850 W-os mikrohullám-teljesítmény és egy 2:50 perces sütési idő. Ez a legtöbb mikrohullámmal készítendő popcorn gyártó előírásának megfelel.

Az elkészítési időt maximum 4 percre állíthatja be. A mikrohullám teljesítmény rögzítve van, és nem lehet módosítani (lásd a „Beállítások“, „Popcorn“ fejezetet).


- Válassza ki az  érintógombot.

A lefutó maradék idő megjelenik.

Az ételkészítési folyamatot bármikor megszakíthatja és folytathatja az OK érintógombbal vagy az  érintógombbal megszakíthatja.

A papír vagy más éghető anyagból készült eldobható edények meggyuladhatnak és károsíthatják a sütőt. Ételkészítési művelet közben ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, és tartsa be a csomagoláson lévő utasításokat.

Az ételkészítési folyamat lefutása után megjelenik a *Kész*, és egy hangjelzés szólal meg.

- Válassza ki az  érintógombot.

Megjelenik a főmenü.

Automatikus programok

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

Kategóriák

Az automatikus programokat 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 lehetőséget.

Megjelenik választási lista.

- Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

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

Fontos használati útmutatások



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


Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:

- Felolvasztás
- Aszalás
- Melegítés
- Párolás/főzés
- Befőzés
- Fagyasztott termékek/készételek

Felolvasztás

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

- Használja a következő üzemmódok egyikét:
 - Felolvasztás  üzemmód
Beállítja a felolvasztási hőmérsékletet.
 - Mikrohullám  üzemmód
Beállítja a mikrohullám teljesítményt és a felolvasztási időt.

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az ételmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.


Tanácsok

- Hagyja a fagyasztott árut csomagolás nélkül az üvegtálon felolvadni.
- Szárnyas felolvasztásához használjon üvegtálat ráhelyezett ráccsal. Így a felolvasztott termék nem fekszik az olvadékvízben.

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


Felolvasztás üzemmód használata

Ezt az üzemmódot fagyasztott ételek kímélő felolvasztására fejlesztették ki.

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


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

Mikrohullám üzemmód használata

Alternatívaként a felolvasztáshoz használhatja az Mikrohullám  üzemmódot. Beállítja a mikrohullám teljesítményt és a felolvasztási időt.




A melegítéshez szükséges idő az étel állagától, mennyiségétől és kiinduló hőmérsékletétől függ. Vegye figyelembe a kiegyenlítődési időket is.

Használjon mikrohullámú üzemmódra alkalmas edényt.

- Válassza ki a Mikrohullám  lehetőséget.
- Ételmiszertől függően állítsa be a mikrohullám teljesítményt és a felolvasztási időt, amely a táblázatban meg van adva.
- Válassza általában a közepes időt.
- Az ételt üvegtálon az 1. szintre tolja be.

További felhasználások

Felolvasztás Mikrohullám üzemmódban

Felolvasztandó élelmiszer	Mennyiség	 [W]	 [perc]	 ¹ [perc]
Vaj	250 g	80	8–10	5–10
Tej	1000 ml	450	12–16	10–15
Homoktorta (3 darab)	kb. 300 g	150	4–6	5–10
Gyümölcstorta (3 darab)	kb. 300 g	150	6–8	10–15
Vajas sütemény (3 darab)	kb. 300 g	150	6–8	5–10
Tejszínes- és vajás krémtorta (3 darab)	kb. 300 g	80	4–4:30	5–10
Kelt-, leveles tészta (3 darab)	kb. 300 g	150	6–8	5–10

 Mikrohullám teljesítmény,  Felolvasztási idő,  Kiegyenlítődesi idő

¹ Hagyja az ételt szobahőmérsékleten állni. Ez alatt a kiegyenlítődesi idő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik az élelmiszerben.





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 üvegtálra vagy a sütőrácsra.
- Legfeljebb két szinten szárítson egyidejűleg.
Tolja be a szárítandó élelmiszert a(z) 1+2. szintre.
Ha sütőrácsot és üvegtálat használ, tolja be az üvegtálat a sütőrács alá.
- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés plusz  lehetőséget.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be a szárítási időt.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az üvegtálon.


Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

Szárítandó élelmiszer		🌡️ [°C]	⌚ [óra]
Gyümölcs		60–70	2–8
Zöldség		55–65	4–12
Gombák		45–50	5–10

Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, ⌚ Szárítási idő,  Hőlégkeverés plusz

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a párolótérben vízcseppek képződnek.

A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az étel kivételekor.

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.


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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

További felhasználások

Melegítés


Feltétlenül vegye figyelembe a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések“, „Szakszerű használat“ fejezetet.

 A forró ételek sérülést okozhatnak.

Ha bébiételt és gyerekek ételeit erősen felmelegíti, a gyerekek megégethetik magukat.

A bébiételt és a gyerekek ételeit csak 30–60 másodpercig 450 wattal melegítse.


Melegítés után mindenképpen keverje meg alaposan az ételeket, különösen a bébiételt és a tápszert, vagy rázza össze, utána pedig kóstolja meg, hogy a gyerek ne égesse meg magát.

 A zárt edényekben vagy flakonokban felgyülemlett túlnyomás sérülést okozhat.

Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet.

Soha ne melegítsen ételt vagy folyadékot zárt edényben vagy palackban. Először nyissa ki az edényeket, és cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot és a szívókát.

A forró folyadékok sérülést okozhatnak.

Főzésnél, különösen folyadékok utánmelegítésekor  Mikrohullám üzemmódban előfordulhat, hogy a forrási hőmérsékletet elérte, de tipikus gőzbuborékok még nem lépnek fel. A folyadék nem egyenletesen forr.


Ez a forrási késedelem robbanásszerű túlfőzéshez vezethet, és így az edény kivételekor megégetheti magát a forró folyadékkal. Kedvezőtlen körülmények között a nyomás olyan erős lehet, hogy az ajtó magától kinyílik.

A folyadékot melegítés/főzés előtt keverje meg.

A melegítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kiveszi a sütőtérből.

A melegítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.


Mikrohullám üzemmód használata

A Mikrohullám  üzemmód melegítéshez alkalmas.

A melegítéshez szükséges idő az étel állagától, mennyiségétől és kiinduló hőmérsékletétől függ. A hűtőszekrényből kivett ételeknek a melegítéshez pl. hosszabb időre van szükségük, mint a szobahőmérsékletűeknek. Vegye figyelembe a kiegyenlítődési időket is.

Használjon mikrohullámú üzemmódra alkalmas edényt.

Mindig használjon fedőt, kivéve a pánirozott sültök melegítésekor.

- Helyezze a megmelegítendő ételt lefedve az üvegtátra.
- Az üvegtálat az 1. szintre tolja be.
- Válassza ki a Mikrohullám  lehetőséget.
- Ételtől függően állítson be egy mikrohullám teljesítményt és egy sütési időt.
Egyes élelmiszerekhez az értékeket a táblázatban találja.
- Fordítsa meg, oszlassa szét vagy keverje meg az ételt többször. A külső rétegeket keverje középre, mert a széleken hamarabb felmelegszik.



A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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




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

A kiegyenlítődési idő az egy nyugalmi idő, ami közben a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszlik.

- Hagyja az ételeket a melegítés után néhány percig szobahőmérsékleten állni, hogy a hőmérséklet az ételen belül egyenletes eloszlású legyen.

További felhasználások

Melegítés Mikrohullám üzemmódban

Ital/ Étel	Mennyiség	 [W]	 [perc]	 ¹ [perc]
Italok (fogyasztási hőmérséklet 60–65 °C)	1 csésze/1 üveg (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Cumisüveg (tej) ²	kb. 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
Bébi-, gyermekételek ³	1 üveg (200 g)	450	0:30–1:00	1
Sült hús szeletek mártással ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Köretek ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 Mikrohullám teljesítmény,  Sütési idő,  Kiegyenlítődési idő

- ¹ Hagyja az ételt szobahőmérsékleten állni. Ez alatt a kiegyenlítődési idő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik az élelmiszerben.
- ² Megelőzheti a gőzképződést ha a melegítés előtt a folyadékot megkeveri. A melegítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kiveszi a párolótérből. A melegítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.
- ³ Az idők az ételek kb. 5 °C kiindulási hőmérsékletére érvényesek. Azoknál az ételeknél, amelyeket általában nem a hűtőszekrényben tárolnak, a kiindulási hőmérséklet kb. 20 °C. Az ételeket (kivéve a bébiételt és az érzékeny felvert mártásokat) 70–75 °C fokon hevítse.


Párolás/főzés

Feltétlenül vegye figyelembe a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések“, „Szakszerű használat“ fejezetet.




Ha erős héjú élelmiszereket, mint paradicsom, virsli, héjában főtt krumpli, padlizsán, melegít, azok felhasadhatnak.

Elkészítés előtt szurkálja meg, illetve vagdossa be ezeket az élelmiszereket, hogy a keletkező gőz el tudjon szökni.

Ha tojást a héjában melegít, az még a párolótérből való kivételt követően is szétduzzanhat.

Tojást a héjában csak speciális edényben főzzön. Ne melegítsen főtt tojást Mikrohullám  üzemmódban.

Tanácsok

- Fordítsa meg, oszlassza szét vagy keverje meg az ételt többször. A külső rétegeket keverje középre, mert a széleken hamarabb felmelegszik.
- Mikrohullámmal működő üzemmódokban csak mikrohullámozható és sütéshez alkalmas edényt használjon.
- Sütéshez lehetőleg automatikus programokat használjon.
- Süssön a MH + légkeveréses grill  és MH + Grill  üzemmódban mindig fedő nélkül, különben az ételek nem pirulnak meg.
- Mikrohullám  üzemmódban 850 W mikrohullám teljesítményt válasszon felfőzéshez, és 450 W-on süsse tovább.
Ennek a dokumentumnak a végén található sütési táblázat adatait vegye figyelembe.

További felhasználások


Ételkészítés Mikrohullám üzemmóddal

Levesek/egytálételek zöldség	🥄 [g]	🕒 850 W [perc]	+	🕒 450 W [perc]	⌚ ¹ [perc]
Egytálétel	1500	10	+	20	1
Leves	1500	11	+	24	1
Borsó	500	5	+	10	2
Borsó (mélyhűtött)	450	5	+	12	2
Sárgarépa	500	5	+	10	2
Brokkolirózsák	500	6	+	8	2
Brokkoli (mélyhűtött)	450	5	+	11	2
Karfiolrózsák	500	6	+	10	2
Karalábé hasábok	500	3	+	8	2
Spárga	500	5	+	8	2
Póréhagyma	500	5	+	8	2
Póréhagyma (mélyhűtött)	450	5	+	8	2
Paprikacsíkok	500	5	+	10	2
Bab, zöld	500	4	+	12	2
Kelbimbó	500	5	+	12	2
Kelbimbó (mélyhűtött)	450	5	+	10	2
Vegyes zöldség (mélyhűtött)	450	5	+	12	2

🥄 Súly, 🕒 Ételkészítési idő, ⌚ Kiegyenlítődési idő


¹ Hagyja az ételt szobahőmérsékleten állni. Ez alatt a kiegyenlítődési idő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik az ételmszerben.

Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.



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


Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok legfeljebb 5 db üvegre vonatkoznak 0,5 l űrtartalommal.


Csak speciális üvegeket használjon, amelyeket a szakkereskedésekben szerezhet be:

- Hőlégkeverés plusz : befőttesüvegek és csavaros tetejű üvegek
- Mikrohullám : mikrohullámozható befőttesüvegek üvegtetővel, amelyek áttetsző ragasztószalaggal vannak lezárva

- Csak sértetlen üvegeket és gumigyűrűket használjon.
- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig töltsen fel őket.
- Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel.
- Az üvegeket csak áttetsző ragasztószalaggal zárja le. Ne használjon fémcsípeszeket, mert ezek a(z) Mikrohullám  üzemmódban szikrákat okoznak.
- Tolja az üvegtálat az 1. szintre, és tegye rá az üvegeket.

További felhasználások

Hőlégkeverés plusz üzemmód használata

- Válassza a Hőlégkeverés plusz  üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 160–170 °C-ra.
- Várjon a „gyöngyözésig”, azaz amíg a buborékok az üvegben egyenletesen felszállnak.



Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.


Gyümölcs és uborka befőzése


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

Zöldség befőzése


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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

Mikrohullám üzemmód használata

- Válassza a Mikrohullám  üzemmódot, és 850 W mikrohullám teljesítményt.
- Várjon a „gyöngyözésig”, azaz amíg a buborékok az üvegben egyenletesen felszállnak. Üvegenként ez a folyamat kb. 3 percig tart. Öt üvegnél ezért az idő kb. 15 percre megnő.



Csökkentse időben a mikrohullám teljesítményt, hogy elkerülje a túlfőzést.


Gyümölcs és uborka befőzése

- Amikor a „gyöngyözés” látható az üvegekben, kapcsolja ki a sütőt, és hagyja melegedni az üvegeket a megadott ideig a párolótérben.

Zöldség befőzése


- Amikor a „gyöngyözés” látható az üvegekben, állítsa be a megadott mikrohullám teljesítményt, és főzze be a zöldséget a megadott ideig.
- Befőzés után kapcsolja ki a sütőt, és hagyja melegedni az üvegeket a megadott ideig a párolótérben.

		
Gyümölcs	–/–	25–35 perc
Uborka	–/–	25–30 perc
Cékla	450 W 20–30 perc	25–30 perc
Bab (zöld vagy sárga)	450 W 20–30 perc	25–30 perc

 mikrohullám teljesítmény és befőzési idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési idő

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételékor.

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

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

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

Fagyasztott termékek/ készételek

Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

- Rácson, sütőpapírral süsse az olyan mélyhűtött termékeket, mint a sütemény, pizza vagy bagett.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékleteket.

Tanácsok hasábburgonyához, krockethez vagy hasonlókhöz

- Süsse ezeket a mélyhűtött termékeket az üvegtálon felhelyezett sütőpapírral.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékleteket.
- Fordítsa meg többször az élelmiszert.

Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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


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

További felhasználások

Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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



Égési sérülésveszély!

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

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

Tanácsok a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süteménysütést nem lehet túl sokáig készletetni. A tészta kiszáradna, és gyengülne a kelesztőszerek hatása.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel hatásukra az étel egyenetlenül vagy egyenlően barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformában, vagy hosszúkás formában keresztben a sütőtérbe, hogy a formában optimális hőeloszlást és egyenletes sütési eredményt érjen el.
- Hasáburgonya, krokett vagy hasonló készítésekor bélelje ki az üvegtálat sütőpapírral.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

A hőmérséklet kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

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

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

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz használata

Használhat minden hőálló anyagból készült sütőformát.

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

- 1 szint: a süteményt a sütőformában tolja be az 1. szintre.
- 1 szint: a lapos süteményt (pl. puszedli, tepsis sütemény) tolja be a 2. szintre.
- 2 szint: az ételt magasságtól függően tolja be a 1.+3. vagy 2.+3. szintre.

Eco-hőlégkeverés használata


Használhat minden hőálló anyagból készült sütőformát.

Ezt az üzemmódot felfűjtak és gratinok készítéséhez, amelyeknek ropogós felületet kell kapniuk.

- A süteményt vagy a felfűjtak a sütőformában tolja be az 1. szintre.
- A lapos süteményt (pl. puszedli, tepsis sütemény) tolja be a 2. szintre.

MH + Hőlégkeverés plusz használata

Alkalmasak mikrohullámozható, hőálló sütőformák (lásd „Mikrohullám üzemmód“, „Edényválasztás“ fejezet), mint pl. hőálló üvegből vagy kerámiából készült sütőformák, mert a mikrohullámok keresztülhatolnak ezeken az anyagokon.

A MH + Hőlégkeverés plusz  üzemmód különösen alkalmas hosszabb sütési idővel rendelkező tészták sütésére, mint az élesztős, túrós-olajos, kevert és gyúrt tészta.

Ha ezeket az üzemmódokat használja, a sütési idő lerövidítésre kerül.

Vegye figyelembe a sütési táblázat és a receptek adatait, ha a mikrohullám teljesítményt választja.

- Az üvegtálat az 1. szintre tolja be.
- Helyezze a sütőformát az üvegtátra.

Tanács: A fém formák kevésbé alkalmasak mikrohullámú üzemmódra, mert a fém a mikrohullámokat visszaveri. A mikrohullámok csak fentről érik el a süteményt, ezért sütési idő meghosszabbodásával kell számolni. Ha fém formát használ, úgy állítsa az üvegtátra, hogy ne érjen hozzá a sütő falaihoz. Ha szikrák képződnek, ne használja ezt a formát újra mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz.

Sütési tippek

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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

- Vegye figyelembe a megadott hőmérséklet tartományokat, mikrohullám teljesítményeket, 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.
- 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 20 °C fokkal alacsonyabb hőmérsékletet, mint a zárt sütőedényben történő sütéshez.

Sütési idő kiválasztása

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

Sütés (hús)

■ 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 lejárta 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.

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.


A Sütőautomatika  üzemmódban az elősütési szakasz alatt a süttőt először magas hőmérsékletre fűtik fel (230°C). Amint ezt a hőmérsékletet elérte, a süttő a beállított sütési hőmérsékletre (tovább sütési hőmérséklet) önállóan viszszáll.


■ A sütéshez hőálló fogantyúval rendelkező edényt használjon, pl. sütő, sütőtepsi római tál vagy hőálló üvegforma.

■ Tolja be az ételt a rácson az 1. szintre.

MH + Hőlégkeverés plusz  **vagy MH + sütőautomatika**  **használata**

Ezek az üzemmódok **nem** alkalmasak olyan érzékeny húsdarabok sütéséhez, mint hátszínsült és filé. A hús belül megsülne, mielőtt ropogós kérget kapna.

Használja az MH + Hőlégkeverés plusz  üzemmódot ételek gyors felmelegítéséhez és sütéséhez egyidejű pirítással. Ebben az üzemmódban a legnagyobb az idő- és energiamegtakarítás.


Használja az MH + sütőautomatika  üzemmódot elősütéshez magas hőmérsékletekkel és tovább sütéshez alacsonyabb hőmérsékletekkel.

Ha mikrohullámmal kombinált üzemmódokat használ, a sütési idő lerövidül.

Vegye figyelembe a sütési táblázat és a receptek adatait, ha a mikrohullám teljesítményt választja.

■ Csak mikrohullámú sütőben használható, hőálló edényt használjon fém fedő nélkül (lásd az „Edény kiválasztása a mikrohullámú üzemmódhoz“ fejezetet).

■ Tolja be a rácst az üvegtállal együtt vagy az üvegtálat az 1. szintre.

 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 grillezésekor.

Tanácsok a grillezéshez

- Grillezésekor nem szükséges az előmelegítés. Az előmelegítéshez mikrohullám **nélküli** üzemmódot válasszon. Zárt ajtónál melegítse elő a grillfűtőtestet kb. 5 percig.
- A húst ölbítse le gyorsan hideg folyó víz alatt, és szárítsa meg. A hússzeleteket grillezés előtt ne sózza meg, mert különben kijön a húslé.
- A sovány húst megkenheti olajjal. Más zsiradékot ne használjon, mivel azok könnyen megbarnulnak vagy füstölni kezdenek.
- A lapos halakat és hal szeleteket tisztítsa meg, és sózza be. A halat citrommal is meglocsolhatja.
- Általában a rácson grillezzen.
- A grillezéshez kenje be a rácsot olajjal, és helyezze rá az ételt.

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 húсок és sütési szokások figyelembe vételével készült.
- A rövidebb idő leteltekor ellenőrizze az ételt.

A hőmérséklet kiválasztása

Légkeveréses grill  és MH + légkeveréses grill  üzemmódokban válasszon ki egy hőmérsékletet.

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

Grill fokozat módosítása

Grill  és MH + Grill  üzemmódokban válasszon 1-3 között fokozatot.

- Ha nagyobb átmérőjű grillezni valót és a grill fűtőtesttől távolabb sűt, válassza az **1. fokozatot**.
- Ha pl. a gratinoknál gyengébb barnítást szeretne, válassza a **2. fokozatot**.
- Ha lapos grillezni valót a grill fűtőtesthez közel, rövid ideig sűt, válassza a **3. fokozatot**.

Grillezés

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 térjenek el.
 - Magasabb grillezni valókat oldalanként kb. 7–9 percig grillezze.
 - Göngyölt húsokat átmérő cm-enként kb. 10 percig grillezze.
 - 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.

Ha mikrohullámmal kombinált üzemmódokat használ, a sütési idő lerövidül.

Vegye figyelembe a grillezési táblázat és a receptek adatait, ha a mikrohullám teljesítményt választja.

Légkeveréses grill vagy MH + légkeveréses grill használata

Ezek az üzemmódok nagyobb átmérőjű ételek grillezésére alkalmasak, pl. csirke.


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

- A rácsot az étel magasságától függően tolja be az 1. vagy 2. szintre.

Grill vagy MH + Grill használata


Ezek az üzemmódok lapos ételek grillezéséhez és átsütéshez alkalmasak.

- A rácsot az étel magasságától függően tolja be az 2. vagy 3. szintre.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A sütő tisztításához soha ne használjon gőztisztító készüléket.

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő tisztítószereket használ. A sütőtér tisztító különösen a sütő előlapját károsítja. Minden felület érzékeny a karcolásra. Üvegfelületek esetén a karcok bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

Az erős szennyeződések bizonyos körülmények között károsíthatják a sütőt.

A sütőteret, az ajtó belső felét és az ajtó tömítést akkor tisztítsa meg, ha lehűlt. Túl hosszú várakozás feleslegesen megnehezíti a tisztítást, és szélsőséges esetben lehetetlenné teszi.

Hibás készüléknél bekapcsolt állapotban mikrohullámok léphetnek ki, ami veszélyt jelent a felhasználóra nézve.

Ellenőrizze, hogy az ajtó és az ajtó tömítés nem sérült-e. Egy vevőszolgálati technikus által elvégzett javításig ne használjon mikrohullámú üzemmódot.

Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

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

* nagyon makacs szennyeződések esetén a PerfectClean bevonatú felületen megengedett

Tisztítás és ápolás

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.

Csak az üvegtál tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

- Hajtsa le a grillfűtőtestet.
- A sütőtérben levő szagot úgy semlegesítheti, ha a sütőtérben néhány percig citromleves vizet forral.

Normál szennyeződések eltávolítása

A sütő a készülék belsejében folyadék által károsodik.

Ne törölje ki túl nedvesen a sütőtérrel, hogy ne jusson folyadék a meglévő nyílásokon keresztül a készülék belsejébe.

Normál szennyeződések eltávolítása

- A normál szennyeződéseket legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törülközővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- A tisztítószerek maradványait alaposan tiszta vízzel távolítsa el. Ez a tisztítás különösen fontos a

PerfectClean bevonattal rendelkező részekben, mert a tisztítószerek maradványai a tapadásmentes hatást befolyásolhatják.

- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

Makacs szennyeződések eltávolítása

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

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

- Nedvesítse be mosogatószerrel a rásült maradványokat és hagyja azt néhány percig ázni.
- A hatásidő után átdörzsölheti a felületet a mosogatószivacs kemény oldalával is.

Sütőtisztító használata

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

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

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

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

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

A grillfűtőtest lehajtása

Ha a sütőtér teteje különösen erősen elszennyeződött, a tisztításhoz a grillfűtőtestet kb. 5 cm-re lehajthatja. Tisztítsa meg rendszeresen a sütőtér tetejét egy nedves kendővel vagy egy mosogatószivaccsal.

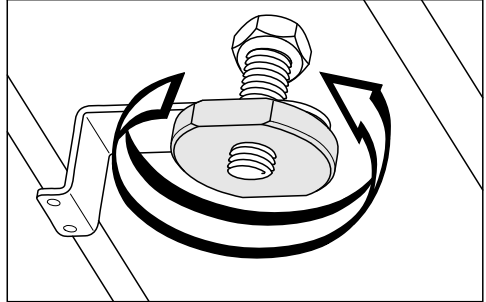
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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 leeső anya megkarcolhatja a sütőtér alját.

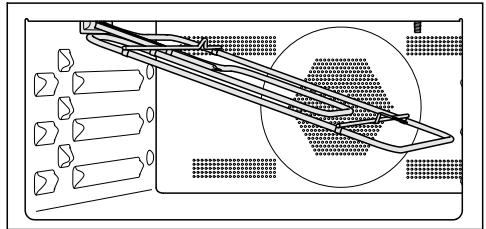
Helyezzen a sütőtér aljára pl. egy konyharuhát.



- Oldja ki az anyát.

A grillfűtőtest megsérülhet.

Soha ne nyomja le erőszakkal a grillfűtőtestet.



- Óvatosan hajtsa le a grillfűtőtestet.

A lemez a sütőtér tetején megsérülhet.

A sütő tetejének tisztításához ne használja az edénmosogató szivacs kemény felét.

A LED a sütőtér tetején megsérülhet. Lehetőség szerint ne tisztítsa a LED-et.

- Tisztítsa meg rendszeresen a sütőtér tetejét egy nedves kendővel vagy egy mosogatószivaccsal.
- Tisztítás után hajtsa fel a grillfűtőtestet.
- Helyezze fel az anyát, és tekerje szorosra.





Mi a teendő, ha ...

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



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

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

Probléma	Ok és elhárítás
A kijelző sötét.	Ön a(z) Pontos idő Kijelző Ki beállítást választotta ki. Emiatt a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét. <ul style="list-style-type: none">■ Amint bekapcsolja a sütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő Kijelző Be beállítást.
	A sütő nem kap áramot. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba.■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítóka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
Nem hall hangjelzést.	A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva. <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő Hangjelzések beállítással.
A sütőtér nem melegszik fel.	A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a sütőtér fűtése nem működik. <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Kereskedő Bemutatótermi üzemmód Ki beállítással.
Nem tud elindítani sütési folyamatot.	Egy mikrohullámmal kombinált folyamathoz az ajtó még nyitva van. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy az ajtó helyesen be van-e zárva.
	Egy mikrohullámmal kombinált folyamathoz a mikrohullám teljesítmény vagy az elkészítési idő nincs beállítva. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy be van-e állítva a mikrohullám teljesítmény és az elkészítési idő.
	Egy mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz nincs minden szükséges beállítás megadva. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy be van-e állítva a mikrohullám teljesítmény, az elkészítési idő és a hőmérséklet.

Probléma	Ok és elhárítás
Az érintőgombok nem reagálnak.	Kiválasztotta a(z) Kijelző QuickTouch Ki beállítást. Ezáltal az érintőgombok kikapcsolt sütőnél nem reagálnak. <ul style="list-style-type: none"> ■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző QuickTouch Be beállítást.
	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva. ■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítéka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.
	Hiba áll fenn a vezérlésben. <ul style="list-style-type: none"> ■ Érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a sütő.
A(z) Reteszelés  jelenik meg a kijelzőn a bekapcsoláskor.	A(z)  üzembhelyezési zár be van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hagyja jóvá az OK gombbal. <p>Megjelenik a(z) Nyomja 6 mp-ig: „OK”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az ételkészítési folyamathoz kikapcsolhatja az üzembhelyezési zárat, ha legalább hat másodpercre megérinti az OK érintőgombot. ■ Ha az üzembhelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a(z) Biztonság Reteszelés  Ki beállítást.
A Áramkimaradás jelenik meg a kijelzőn.	Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy futó sütési folyamat megszakadt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. ■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.
12:00 jelenik meg a kijelzőn.	A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot.
A Max. üzemel. idő elérve jelenik meg a kijelzőn.	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hagyja jóvá az OK gombbal. <p>A sütő ezután újra üzemkés.</p>

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
Hiba és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.
Ha az ajtót Mikrohullám  üzemlémban végzett sütési művelet közben kinyitja, nem hallható üzemi zaj.	Ez nem hiba. Ha Mikrohullám  üzemlémban végzett sütési művelet közben az ajtót kinyitja, akkor az ajtóérintkező kapcsoló a mikrohullámot kikapcsolja és a hűtőventilátort egy alacsonyabb fordulatszámra kapcsolja át.
Sütés után üzemi zaj hallható.	Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).
Egy mikrohullámmal történő művelet során rendellenes zaj hallható.	Egy mikrohullámot használó művelet közben fém edényt használt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy nem fém edény használata okoz-e szikrázást (lásd az „Edény kiválasztása a mikrohullámú üzemléhez“ fejezetet). <p>Mikrohullámmal kombinált folyamathoz alufóliával fedte le az ételt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Távolítsa el adott esetben a fedelet. <p>Egy mikrohullámot használó művelet közben a rácsot használta. <ul style="list-style-type: none"> ■ A mikrohullámú üzemlémodokban való folyamatokhoz mindig az üvegtálat használja. </p></p>
A sütő önmagától kikapcsolt.	A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.	A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól. <ul style="list-style-type: none"> ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet. <p>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel. </p>

Probléma	Ok és elhárítás
A sütemény/ péksütemény barnasága nem egyenletes.	<p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki.
	<p>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak. Világos, tükörfényes, vékonyfalú formákat kevésbé ajánlottak. Azok visszaverik a sütő hőugarait. Így a meleg rosszabbul éri el a sütnivalót, és egyenetlenül vagy gyengén pirul meg a tészta a formában.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Használjon matt, sötét sütőformákat.
A beállított idő elteltével az étel Mikrohullám  üzemmódban nem elég meleg, vagy nincs kész.	<p>Megszakított egy mikrohullámmal kombinált sütési folyamatot, de nem indította el újra.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Indítsa el újra a folyamatot, amíg az étel nem elég meleg, vagy el nem készül.
	<p>A mikrohullámmal történő sütés vagy melegítés esetén túl rövid időt állított be.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a beállított mikrohullám teljesítményhez a helyes időt választotta-e ki. Minél alacsonyabb a mikrohullám teljesítmény, annál hosszabb az idő.
A mikrohullámú üzemmódban történő melegítés vagy sütés után az étel túl gyorsan kihűl.	<p>A mikrohullám tulajdonságai miatt a hő először az étel szélső szintjein keletkezik, és aztán halad a közepe felé. Ha az ételt magas mikrohullámú teljesítményen melegíti, akkor az étel külseje már forró, miközben a közepe még nincs felmelegedve. Az ezt követő hőmérséklet-kiegyenlítődéskor az étel belseje melegebbé válik, a külső réteg pedig lehűl.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Különösen különböző összetételű ételek, pl. menük melegítéskor érdemes alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időt beállítani.
A sütőtér világitása rövid idő után kikapcsol.	<p>Kiválasztotta a Világítás „Be“ 15 másodpercre beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ha a sütőtér világitását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás Be beállítást.
A sütőtér világitása ki van kapcsolva vagy nem kapcsol be.	<p>Kiválasztotta a Világítás Ki beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol. ■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás Be vagy „Be“ 15 másodpercre beállítást.
	<p>A sütőtér megvilágítása meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

Garancia

A garancia idő 2 év.

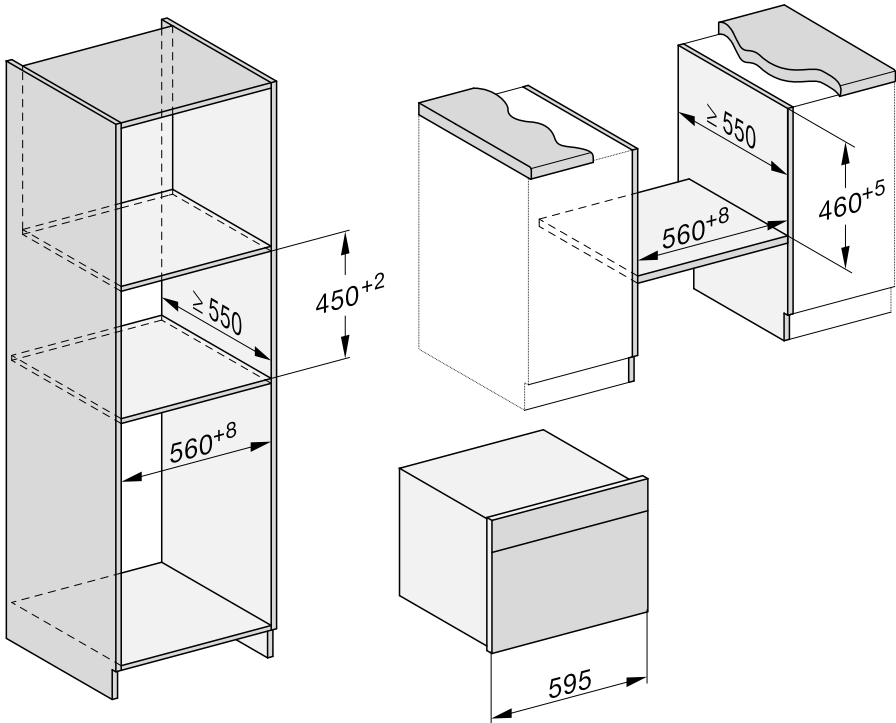
További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

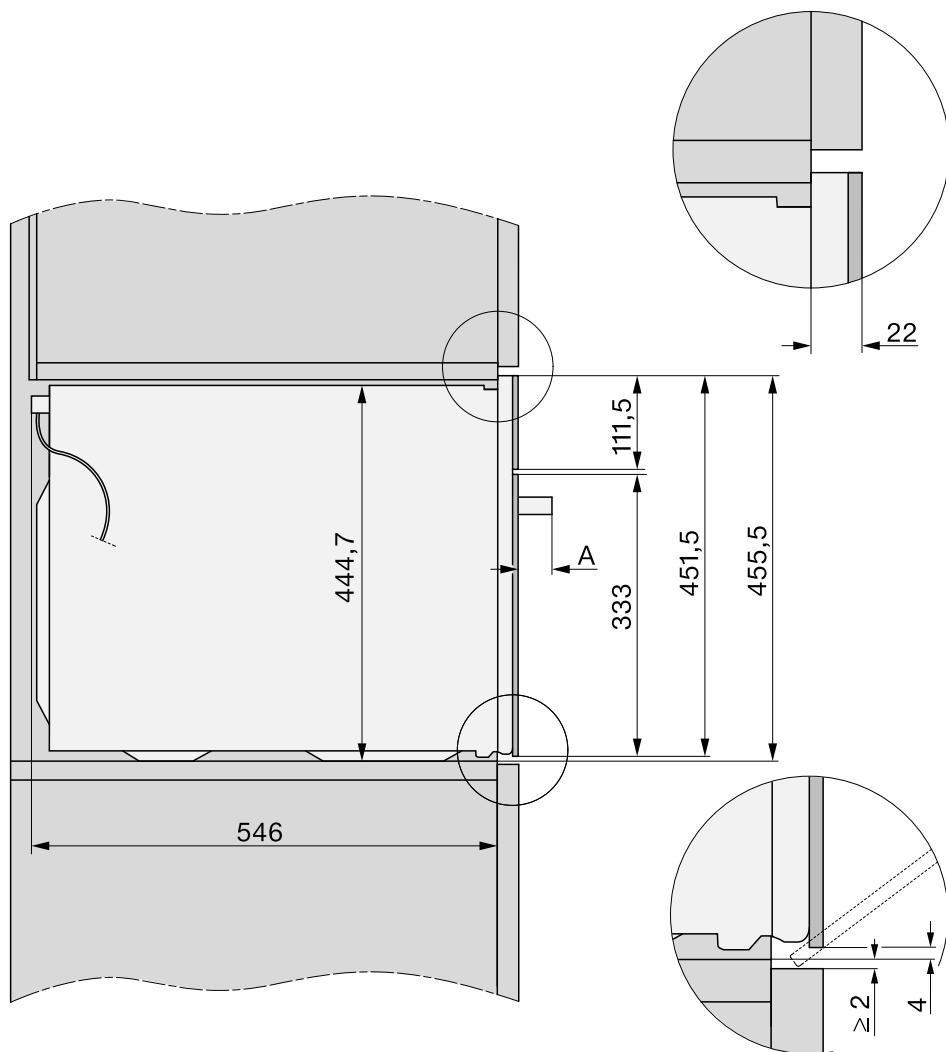
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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



Telepítés

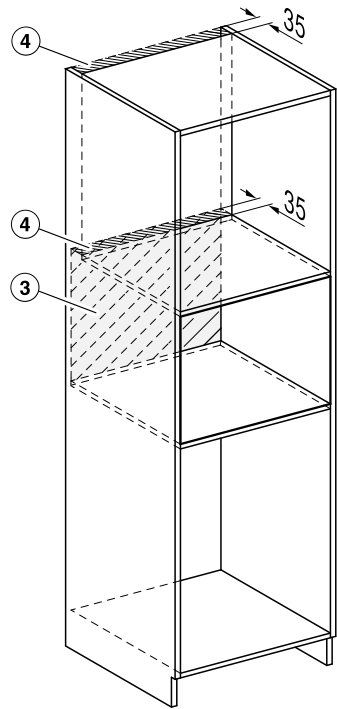
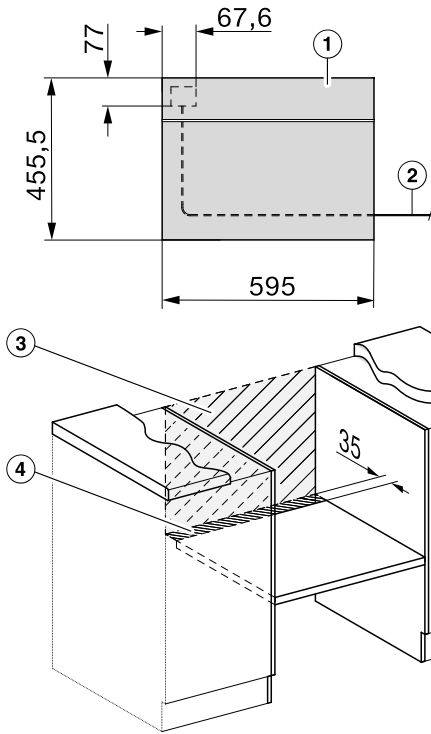
Oldalnézet



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Csatlakozás és szellőzés

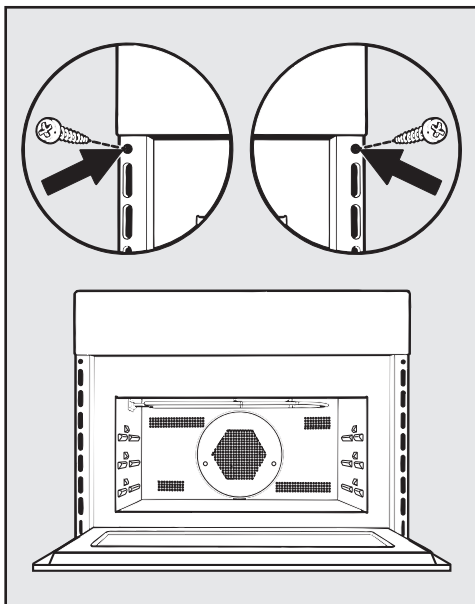


- ① Előlnézet
- ② Hálózati csatlakozóvezeték hossza = 2 000 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőző kivágás min. 150 cm²

Telepítés

Sütő beszerelése

- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.
- Tolja be a sütőt a beépítőszekrénybe, és igazítsa be.



- Nyissa ki az ajtót és rögzítse a sütőt a mellékelt csavarokkal a beépítőszekrény oldalfalaihoz.

Elektromos csatlakozás

A gőzsütő hálózati csatlakozóval és csatlakozókábellel azonnal csatlakoztatható a 230 V feszültségű, 50 Hz-es váltóáramú hálózatra.

A biztosíték legalább 16 A-es legyen.

A csatlakoztatás csak szabályszerűen telepített védőérintkezős aljzatra megengedett. Az elektromos hálózatnak a VDE 0100 szerinti kialakításúnak kell lennie.

A sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó elérhető legyen.

Ha a későbbiekben a dugaszolóaljzathoz már nem fér hozzá a felhasználó, vagy állandó bekötést tervez, akkor a hálózati oldalról egy megszakító berendezést kell kialakítani.

Megszakítóként min. 3 mm érintkezőnyílású hozzáférhető kapcsolót kell használni. Ide tartoznak a vezetékvédő kismegszakítók, a biztosítékok és a mágneskapcsolók (EN 60335).

A szükséges **csatlakozási adatokat** megtalálja a típustáblán, amelyet a sütőtér 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 csatlakozókábel sérülése esetén a Miele Ügyfélszolgálatának kell felszerelnie egy speciális csatlakozókábelt.

Ez a mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütő megfelel az EN 55011 európai szabvány követelményeinek. A készülék szabvány szerinti B osztályú 2. csoportba van besorolva.

A 2. csoport azt jelenti, hogy a készülék meghatározott célú nagyfrekvenciás energiát állít elő elektromágneses sugárzás formájában, élelmiszerek hőkezeléséhez.

















A B osztályú készülék azt jelenti, hogy a készülék házi használatra alkalmas.









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.

Sütési táblázatok

Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [perc]
Muffin		150–160	✓	2	35–45
Aprósütemény (1 üvegtál)*		150	–	2	25–35
Aprósütemény (2 üvegtál)*		140	–	2+3	35–45
Homoktorta (szögletes tortaforma, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Kuglóf (koszorúforma/kuglófforma, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
Márványkalács, diós kalács (szögletes tortaforma, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Márványkalács, diós kalács (koszorúfor- ma/kuglófforma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Gyümölcstorta (1 üvegtál)		150–160	✓	2	50–60
Gyümölcstorta (csatos tortaforma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tortalap (tortaforma, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Mikrohullám-teljesítmény,  Booster, ³₁ Szint,
 Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  MH + Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

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

1 Helyezze a sütőformát az üvegtál közepére.

2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

Gyúrt tészta

Sütemény/aprosütemény (kellék)		 [°C]			 [perc]
Puszedli (1 üvegtál)		140–150	✓	2	20–30
Kinyomós süti (1 üvegtál)*		140	–	2	40–50
Kinyomós süti (2 üvegtál)*		140	–	2+3	45–55 ²
Tortalap (tortaforma, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Sajttorta (csatos tortaforma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Almás lepény (csatos tortaforma, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Almatorta, fedett (csatos tortaforma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Gyümölcstorta öntettel (csatos tortaforma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Gyümölcstorta öntettel (1 üvegtál)		150–160	✓	2	55–65
Édes quiche (1 üvegtál)		190–200 ¹	✓	2	30–40

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hóllégkeverés plusz, ✓ be, – ki


















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








1 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

2 Különböző időpontokban vegye ki a tepsiket, ha az étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.










Sütési táblázatok








Kelt tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 +  [°C] + [W]			 [perc]
Kuglóf (kuglófforma, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Karácsonyi kalács (1 üvegtál)		150–160	✓	1	60–70
Morzsás pite gyümölcscsel/gyümölcs nélkül (1 üvegtál)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Gyümölcstorta (1 üvegtál)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Almás táská/mazsolás csiga (1 üvegtál)		150–160	✓	2	25–35
Fehér kenyér (forma nélkül) (1 üvegtál)		180–190	–	2	35–45
Fehér kenyér (szögletes forma, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Teljes kiőrlésű kenyér (szögletes forma, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Kelesztés (tál)		35	–	1	30










 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  MH + Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki






Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 +  [°C] + [W]			 [perc]
Gyümölcstorta (1 üvegtál)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Almás táská/mazsolás csiga (1 üvegtál)		150–160	✓	2	25–35

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  MH + Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

Piskótatészta










Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]			 [perc]
Piskótalap, vastagabb (2 tojás, csatos tortaforma, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Piskótalap, vastagabb (4 tojás, csatos tortaforma, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Vizes piskóta (csatos tortaforma, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Piskótalap, vékony (1 üvegtál)		170–180 ¹	–	2	12–22






Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

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

¹ Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.















Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]			 [perc]
Képviselőfánk (1 üvegtál)		160–170	✓	2	30–40
Leveles tésztás táskák (1 üvegtál)		170–180	✓	2	25–35
Macaron (1 üvegtál)		120–130	✓	2	35–45
Habcsók (1 üvegtál, 6 db, Ø 6 cm/db)		80–100	–	2	120–150

Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

Sütési táblázatok

Pikáns csemegék












Elkészítendő étel (kellék)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [perc]
Pikáns quiche (1 üvegtál)		190–200 ²	✓	2	30–40
Hagymatorta (1 üvegtál)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, kelt tészta (1 üvegtál)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, túrós-olajos tészta (1 üvegtál)		150–160	–	2	25–35
Toast* (sütőrács)	 ¹	3 ³	–	2	2–4
Átsütött/csőben sült, pl. toast (sütőrács üvegtálon)	 ¹	3	–	2	5–9
Grillzöldség (sütőrács üvegtálon)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴








 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ³ Szint,  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  MH + Hőlégkeverés plusz,  Nagy grill,  Légkeveréses grill, ✓ be, – ki

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

- 1 Válassza ki a megadott grillfokozatot.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- 3 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az ételt.
- 4 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Marha

Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 ³ 1	 [perc]	 ⁸ [°C]
Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Marhafilé, kb. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Hátszín, kb. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Hamburger ^{*,1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Fasírt ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ³ Szint,  Ételkészítési idő, ⁸ Maghőmérséklet,  Hőlégkeverés plusz, ³ Nagy grill, ✓ be, – ki

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

- 1 Használjon sütőrácsot és üvegtálat.
- 2 Először süsse meg a húst a főzőlapon.
- 3 Válassza ki a megadott grillfokozatot.
- 4 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az ételt.
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Amikor kellően megbarnult, fordítsa meg az ételt (1: 1. oldal grillezési ideje. 2: 2. oldal grillezési ideje).
- 8 Ha a készüléket felszerelték külön húsmaghőmérő tüllel, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sütési táblázatok

Borjú

Elkészítendő étel (kellék)		+ [°C] + [W]		³	 [perc]	³ [°C]
Borjúpaprikás, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)	¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
Borjufilé, kb. 1 kg (üvegtál)	¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³ Szint, Ételkészítési idő, ³ Maghőmérséklet, Hőlégkeverés plusz, MH + Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

1 Először süsse meg a húst a főzőlapon.

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

3 Ha a készüléket felszerelték külön húsmaghőmérő tűvel, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sertés

Elkészítendő étel (kellék)		+ [°C] + [W]		³	 [perc]	⁷ [°C]
Sertéssült/sült sertésstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)	¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Csemege karaj, kb. 1 kg (üvegtál)	¹	170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Stefánia, kb. 1 kg (üvegtál)	¹	170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Reggelihez való szalonna/bacon (sütőrács üvegtálon)	²	3 ³	–	2	5–10	–
Sütni való kolbász (sütőrács üvegtálon)	²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³ Szint, Ételkészítési idő, ⁷ Maghőmérséklet, MH + sütőautomatika, MH + Hőlégkeverés plusz, Nagy grill, ✓ be, – ki

1 Használjon mikrohullámú üzemmódra alkalmas edényt.

2 Válassza ki a megadott grillfokozatot.

3 Melegítse elő a sütőteret öt perccig, mielőtt behelyezi az ételt.

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

5 Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

6 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

7 Ha a készüléket felszerelték külön húsmaghőmérő tűvel, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Bárány, vadhús

Elkészítendő étel (kellék)		+ [°C] + [W]		³ 1	 [perc]	⁴ [°C]
Báránycomb, csontos, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Báránygerinc csont nélkül (sütő- rács üvegtálon)	¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Szarvasgerinc csont nélkül (sü- tőedény)	¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Őzgerinc csont nélkül (üvegtál)	¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Vaddisznócomb csont nélkül, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³ Szint, Ételkészítési idő, ⁴ Maghőmérséklet, MH + sütőautomatika, Hőlégkeverés plusz, Sütőautomatika, ✓ be, – ki

- 1 Először süsse meg a húst a főzőlapon.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- 3 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 4 Ha a készüléket felszerelték külön húsmaghőmérő tüllel, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sütési táblázatok

Szárnyas, hal

Elkészítendő étel (kellék)		+ [°C] + [W]		³	 [perc]	⁴ [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (sütőrács üvegtálon)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács üvegtálon)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
		200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (lapos felfújt forma üvegtálon)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény üvegtálon)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (üvegtál)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (üvegtál)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80














Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³ Szint, Ételkészítési idő, ⁴ Maghőmérséklet, Sütőautomatika, MH + sütőautomatika, Légkeveréses grill, MH + légkeveréses grill, MH + Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki








* A beállítások megfelelnek az EN 60705 szabvány előírásainak is.

- 1 Melegítse elő a sütőteret öt percre, mielőtt behelyezi az ételt.
- 2 A grillezési idő felénél lehetőség szerint fordítsa meg az ételt.
- 3 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 4 Ha a készüléket felszerelték külön húsmaghőmérő tüllel, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Adatok a vizsgálointézetek számára

Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint












Tesztételek (kellék)		 Hőmérséklet, [°C]	 Booster	 Szint, 3	 Ét elkészítési idő, [perc]
Aprósütemény (1 üvegtál ¹)		150	-	2	25–35
Aprósütemény (2 üvegtál ¹)		140	-	2+3	35–45
Kinyomós süti (1 üvegtál ¹)		140	-	2	40–50
Kinyomós süti (2 üvegtál ¹)		140	-	2+3	45–55 ⁵
Almás lepény (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 20 cm)		160	-	1	110–120
Vizes piskóta (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 26 cm)		190	-	2	20–30
Toast (sütőrács ¹)		3 ⁴	-	2	2–4
Hamburger (sütőrács ¹ üvegtálon ¹)		3 ⁴	-	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁶








 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Hő lé gke ve ré s plusz,  Nagy grill, ✓ be, – ki

- 1 Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- 2 Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon. Helyezze a csatos tortaformát a sütőrács közepére.
- 3 Válassza ki a megadott grillfokozatot.
- 4 Melegítse elő a párolóteret öt percig, mielőtt behelyezi az ételt.
- 5 Különböző időpontokban vegye ki a tepsiket, ha az étel már a megadott ét elkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- 6 Amikor kellően megbarnult, fordítsa meg az ételt (1: 1. oldal grillezési ideje. 2: 2. oldal grillezési ideje).

Adatok a vizsgálointézetek számára

Tesztételek az EN 60705 szabvány szerint (mikrohullámú üzemmód)

Tesztételek		 [W]	 [perc]	 ² [perc]	Megjegyzések ³
Tojáskrém, 1 000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Az edényt lásd a szabványban, mérete a felső peremnél 250 mm x 250 mm, ételkészítés fedő nélkül
Homoktorta, 475 g		450	8–11	5	Az edényt lásd a szabványban, külső átmérője a felső peremnél 220 mm, ételkészítés fedő nélkül
Darált hús, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Az edényt lásd a szabványban, mérete a felső peremnél 250 mm x 124 mm, ételkészítés fedő nélkül
Burgonyagratin, 1 100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Az edényt lásd a szabványban, külső átmérője a felső peremnél 220 mm, ételkészítés fedő nélkül
Csirke, 1 200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Tolja be egyszerre a sütőrácsot és az üvegtálat, a csirkét először a mellrészével lefelé helyezze a sütőrácsra
Hús (darált hús) felolvasztása, 500 g		150	16–19 ¹	10	Az edényt lásd a szabványban, felolvasztás fedő nélkül
Málna, 250 g		150	6–8	3	Az edényt lásd a szabványban, felolvasztás fedő nélkül

 Üzemmód,  Mikrohullám-teljesítmény,  Felolvasztási vagy ételkészítési idő,  Kiegyenlítődési idő,  Mikrohullám,  MH + Hőlégkeverés plusz,  MH + légkeveréses grill

- 1 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az elkészítendő/felolvasztandó ételt.
- 2 E kiegyenlítődési idő alatt hagyja szobahőmérsékleten állni az ételt, hogy a hőmérséklet egyenletesen oszoljon el az élelmiszerben.
- 3 Tolja az üvegtálat az 1. szintre, és tegye az edényt a középre.

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

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

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

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

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

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek

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

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

Miele Kft.

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7240 BM, H 7145 BM

hu-HU

M.-Nr. 11 195 520 / 13