


## Használati és szerelési útmutató Sütő



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

# Tartalom

---

<b>Biztonsági utasítások és figyelmeztetések</b> .....	<b>6</b>
<b>Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez</b> .....	<b>13</b>
<b>Áttekintés</b> .....	<b>14</b>
<b>Kezelőelemek</b> .....	<b>15</b>
Be/Ki gomb .....	16
Közeledést érzékelő szenzor .....	16
Érintógombok .....	17
Érintőkijelző .....	18
Piktogramok .....	19
<b>Kezelési elv</b> .....	<b>20</b>
Menüpont kiválasztása .....	20
Lapozás .....	20
Kilépés a menüsinttből .....	20
Érték vagy beállítás módosítása .....	20
Beállítás módosítása egy választási listában .....	20
Számok megadása a számsorral .....	20
Számok megadása a számjegyblokkal .....	20
Beállítás módosítása egy szegmens sávval .....	20
Betűk megadása .....	21
Felbukkanó menü kijelzése .....	21
Bejegyzések áthelyezése .....	21
Pull-down menü (Legördülő menü) megjelenítése .....	21
Segítség megjelenítése .....	21
A MobileStart funkció aktiválása .....	21
<b>Felszereltség</b> .....	<b>22</b>
Típustábla .....	22
Szállítási csomag .....	22
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok .....	22
Biztonsági berendezések .....	27
PerfectClean bevonatú felületek .....	27
Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok .....	27
<b>Első üzembe helyezés</b> .....	<b>28</b>
Miele@home .....	28
Alapbeállítások .....	29
A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése .....	30
<b>Beállítások</b> .....	<b>32</b>
A beállítások áttekintése .....	32
A „Beállítások“ menü lehívása .....	35
Nyelv  .....	35
Pontos idő .....	35
Dátum .....	36
Világítás .....	36
Kezdő képernyő .....	36

Kijelző .....	36
Hangerő .....	37
Egységek .....	37
Booster .....	37
Javasolt hőmérsékletek.....	37
Pirolízis.....	37
Utóhűtés .....	38
Kamera a sütőtérben.....	38
Közeledést érz. szenzor .....	38
Biztonság.....	39
Bútor előlap felismerés.....	39
Miele@home .....	39
Távvezérlés .....	40
A MobileStart funkció aktiválása.....	40
SuperVision .....	40
RemoteUpdate (Távoli frissítés).....	41
Szoftver verzió.....	42
Jogi információk .....	42
Kereskedő.....	42
Gyári beállítások .....	42
Üzemórák (összes).....	42
<b>Alarm + Stopper .....</b>	<b>43</b>
Az Alarm funkció használata .....	43
A Stopper funkció használata .....	44
<b>Fő- és almenük .....</b>	<b>45</b>
<b>Energiatakarékossági tanácsok.....</b>	<b>47</b>
<b>Kezelés .....</b>	<b>49</b>
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása .....	49
Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása.....	49
Az ételkészítési idő beállítása .....	50
A beállított ételkészítési idők módosítása.....	50
A beállított ételkészítési idők törlése .....	50
Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése .....	50
A sütőtér előmelegítése.....	51
Booster.....	51
Előmelegítés .....	52
Crisp function.....	52
Üzem mód váltása.....	52
<b>Klíma vezérlés .....</b>	<b>53</b>
Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval .....	54
Maradék víz elpárologtatása .....	56
<b>Automatikus programok .....</b>	<b>58</b>
Kategoriák.....	58

# Tartalom

---

Automatikus programok alkalmazása .....	58
Fontos használati útmutatások .....	58
Keresés .....	59
<b>Speciális felhasználások</b> .....	<b>60</b>
Felolvasztás .....	60
Aszalás .....	61
Edények melegítése .....	62
Kelesztés.....	62
Melegentartás.....	62
Alacsony hőm. sütés.....	63
Sabbat program .....	64
Befőzés .....	66
Fagyasztott termékek/készételek .....	67
<b>MyMiele</b> .....	<b>68</b>
<b>Saját programok</b> .....	<b>69</b>
<b>Sütés</b> .....	<b>72</b>
Tanácsok a sütéshez .....	72
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....	72
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	73
<b>Sütés (hús)</b> .....	<b>74</b>
Sütési tippek .....	74
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....	74
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	75
Húsmaghőmérő tű .....	76
<b>Grillezés</b> .....	<b>79</b>
Tanácsok a grillezéshez.....	79
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....	79
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	80
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>82</b>
Nem megfelelő tisztítószerek .....	82
Normál szennyeződések eltávolítása .....	83
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül). .....	83
Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével.....	84
Vízkömentesítés .....	87
Az ajtó kiszérése .....	90
Az ajtó szétszerelése.....	91
Az ajtó beszerelése .....	93
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése .....	94
Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása .....	95
<b>Mi a teendő, ha ...</b> .....	<b>96</b>
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>100</b>
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....	100
Garancia.....	100

<b>Telepítés</b> .....	<b>101</b>
Beépítési méretek .....	101
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe .....	101
Magas szekrény oldalsó nézet .....	102
Alsó szekrény oldalsó nézet .....	103
Csatlakozás és szellőzés .....	104
Sütő beszerelése .....	105
Elektromos csatlakozás .....	106
<b>Sütési táblázatok</b> .....	<b>108</b>
Kevert tészta .....	108
Gyúrt tészta .....	109
Kelt tészta .....	110
Túrós-olajos tészta .....	111
Piskótatészta .....	111
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjés sütemény .....	112
Pikáns csemegék .....	113
Marha .....	114
Borjú .....	115
Sertés .....	116
Bárány, vadhús .....	117
Szárnyas, hal .....	118
<b>Adatok a vizsgálóintézetek számára</b> .....	<b>119</b>
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint .....	119
Energiahatékonysági osztály .....	120
Adatlap háztartási sütőhöz .....	120
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>121</b>
Megfelelőségi nyilatkozat .....	121
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck .....	121
Szerzői jogok és licenck .....	122

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

### Rendeltetésszerű használat

- ▶ Ez a sütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, főzésére, sütésére, grillezésére, felolvasztására, befőzésre és szárítására. Minden más felhasználási mód megengedett.
- ▶ 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 2 db F energiatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

## Gyermekek a háztartásban

- ▶ Használja az üzembehelyezési zárat, hogy a sütőt ne tudják a gyermekek felügyelet nélkül bekapcsolni.
- ▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a sütőtől, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- ▶ Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. A gyermekeknek fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a sütőt felügyelet nélkül tisztítaniuk vagy karbantartaniuk.
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a sütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.
- ▶ A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.  
A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A sütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek.  
Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.
- ▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A pirolitikus tisztításkor a sütő erősebben felmelegszik, mint normál üzemben.  
Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.  
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

## 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.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ A sütő sérülései veszélyeztethetik az ön biztonságát. Ellenőrizze a látható sérüléseket. Soha ne helyezzen üzembe sérült sütőt.
- ▶ Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például szigethálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.  
A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.
- ▶ Ennek a sütőnek az üzemeltetési biztonsága csak akkor biztosított, ha előírászerűen van a védővezető rendszerre csatlakoztatva. Ennek az alapvető biztonsági feltételnek meg kell lennie. Kétséges esetben ellenőriztesse a berendezést egy elektrotechnikai szakemberrel.
- ▶ A sütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a sütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.
- ▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a sütőt a villamos hálózatra.
- ▶ A sütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.
- ▶ Ezt a sütőt nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.
- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a sütő működési zavarához vezethet.  
Soha ne nyissa ki a készülék házát.
- ▶ A garanciaigény elvész, ha a sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.
- ▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

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

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

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

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

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

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

### Szakszerű használat

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

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

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

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



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.

▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.

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



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

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

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

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

▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat.

Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lera-kőfelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkev.  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.

▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.

▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

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

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

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

### **Tisztítás és ápolás**

- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződéshez vezethetnek. Távolítsa el a durva szennyeződések a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ Sérülésveszély káros gőzök miatt. A pirolitikus tisztítás során gőzök szabadulhatnak fel, ami a nyálkahártya irritációjához vezethet. Pirolitikus tisztítás közben ne tartózkodjon sokáig a konyhában, és akadályozza meg, hogy gyermekek és háziállatok belépjenek a konyhába. A pirolitikus tisztítás alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszerelése FlexiClip teljesen kihúzható sínrel“ rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

### Tartozék

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igények érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezésére állását.
- ▶ Csak a mellékelt Miele húsmaghőmérő tűt használja. Ha a húsmaghőmérő tű meghibásodott, egy új eredeti Miele húsmaghőmérő tűre cserélje ki.
- ▶ A húsmaghőmérő tű műanyag része nagyon magas hőmérsékleten megolvadhat. A húsmaghőmérő tűt ne használja grill üzemmódokban. A húsmaghőmérő tűt ne tárolja a sütőtérben.
- ▶ Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül. Vegye ki az összes pirolízisre nem alkalmas tartozékot a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást. Ez az utólag vásárolható pirolízisre nem alkalmas tartozékokra is vonatkozik (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet).

# 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

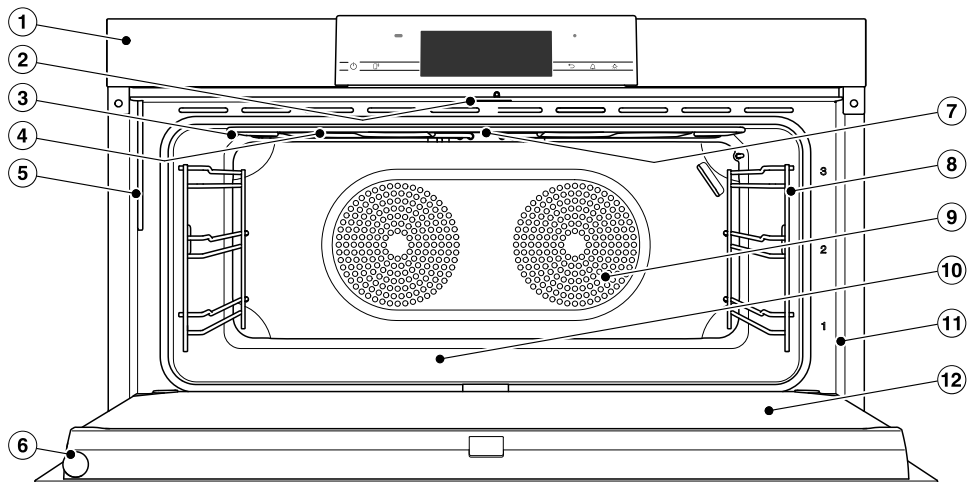
Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétbe kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik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



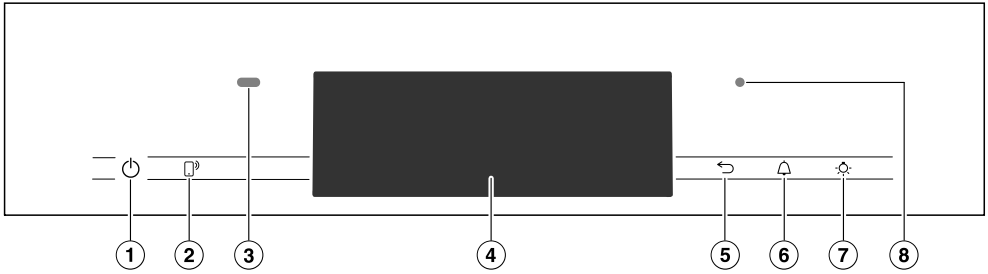
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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






# Áttekintés

## Sütő



- ① Kezelőelemek
- ② Ajtózár
- ③ Felső sütés/grill fűtőtest a vezeték nélküli húsmaghőmérő vevőantennájával
- ④ A gőzbevezetés nyílásai
- ⑤ Párolgató rendszer betöltőcsöve
- ⑥ Vezeték nélküli húsmaghőmérő tű
- ⑦ Kamera
- ⑧ Rögzítőrács 3 szinttel
- ⑨ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑩ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel
- ⑪ Homlokkeret a típustáblával
- ⑫ Ajtó




- ① Be/Ki gomb  mélyedésben  
A sütő be- és kikapcsolásához
- ② Érintógomb   
A sütő vezérléséhez mobil végkészülékével
- ③ Közeledést érzékelő szenzor  
A sütőtér és a kijelző világítás bekapcsolásához és a jelzőhangok nyugtázásához közeledéskor
- ④ Érintőkijelző  
A kezelés és információk kijelzője
- ⑤ Érintógomb   
A lépésenkénti visszaugráshoz
- ⑥ Érintógomb   
Stopper vagy riasztások beállításához
- ⑦ Érintógomb   
A sütőtér világításának be- és kikapcsolásához
- ⑧ Optikai interfész  
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára számára)

## Kezelőelemek

---

### Be/Ki gomb

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

Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

### Közeledést érzékelő szenzor

A közeledést érzékelő szenzor balra fent található a kezelőpanelen. A közeledést érzékelő szenzor felismeri, ha az érintőkijelzőhöz közeledik pl. a kezével vagy a testével.





Ha aktiválta a megfelelő beállításokat, bekapcsolhatja a sütőtér világítását, bekapcsolhatja a sütőt vagy nyugtázhatja a jelzőhangokat (lásd „Beállítások“, „Közeledést érz. szenzor“ fejezet).



## Érintőgombok

Az érintőgombok ujjal való érintkezésre reagálnak. Minden érintést billentyűhang hagy jóvá. Ezt a gombhangot a Hangerő | Gomb hang | Kikapcsolás beállítás kiválasztásával kapcsolhatja ki.

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

Érintőgomb	Funkció
	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. Amíg ez az érintőgomb világít, sütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások“, „Miele@home“ fejezet).
	Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.
	Ha a kijelzőn megjelenik egy menü, vagy lejár egy ételkészítési folyamat, akkor ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat egy stoppert (pl. tojásfőzéshez) vagy egy riasztást (egy meghatározott időpontot) (lásd a „Riasztás és stopper“ fejezetet).
	Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást. A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.

# Kezelőelemek

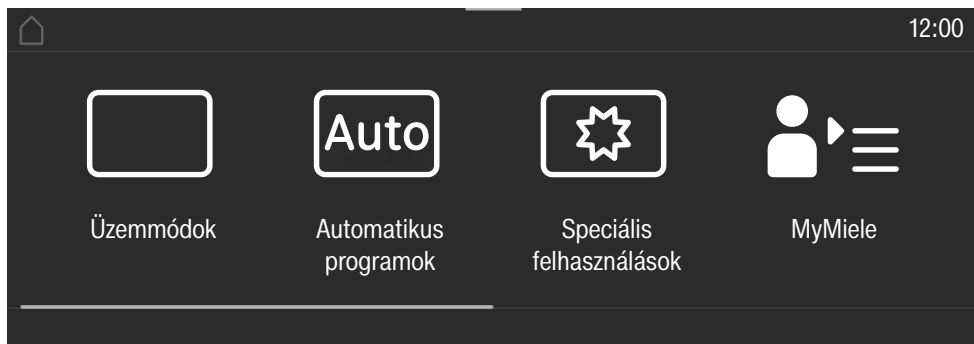
## Érintőkijelző

Az érintőkijelző érzékeny felületét hegyes vagy éles tárgyak, mint pl. ceruzák, tollak megkarcolhatják.


Az érintőkijelzőt csak ujjal érintse meg.

Ügyeljen arra, hogy az érintőkijelző mögé ne kerüljön víz.

Az érintőkijelző több részre van felosztva.



A **fejlécen** megjelenik balra a menü elérési útja. Az egyes menüpontok függőleges vonallal vannak egymástól elválasztva. Ha a menü elérési útját helyhiány miatt nem lehet teljesen megjeleníteni, a fölrendelt menüpontokat a ... I ábrázolja.

Ha megérint egy menü nevet a fejlécen, a kijelző az adott menüre vált. A kezdőképernyőre váltáshoz érintse meg: .

A pontos idő jobb oldalon jelenik meg a fejlécen. Érintéssel beállíthatja a pontos időt.

További piktogramok is megjelenhetnek, pl. SuperVision .










A fejléc felső szélén található egy narancs színű vonal, amelyen a legördülő menüt le tudja húzni. Ezzel egy ételkészítési folyamat alatt be- vagy kikapcsolhatja a beállításokat.

**Középen** található az aktuális menü a menüpontokkal. A kijelzőn való simítással jobbra vagy balra lapozhat. Ha megérint egy menüpontot, kiválasztja (lásd „Kezelési elv“ fejezet).

A **láblécen** menütől függően különböző felületek jelennek meg a kezeléshez, pl. Időzítés, Tárolás vagy OK.

## 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 <b>OK</b> gombbal hagyja jóvá.
	Utalás azokra a fölérendelt menüpontokra, amelyek a menü elérési útján helyhiány miatt nem kerülnek kijelzésre.
	Riasztás
	Stopper
	Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be.
	Az üzembehelyezési zár vagy a billentyűzár be vannak kapcsolva (lásd „Beállítások”, „Biztonság” fejezet). A kezelés le van zárva.
	Maghőmérséklet a húsmaghőmérő túlhasználatakor
	Távvezérlés (csak akkor jelenik meg, ha Miele@home rendszerrel rendelkezik, és a Távvezérlés   Bekapcsolás beállítást kiválasztotta)
	SuperVision (csak akkor jelenik meg, ha Miele@home rendszerrel rendelkezik, és a SuperVision   SuperVision kijelző   Bekapcsolás beállítást kiválasztotta)

## Kezelési elv

---

A sütőt az érintőkijelzőn kezeli a kívánt menüpont megérintésével.

Egy lehetséges kiválasztás minden megérintésével a megfelelő karakter (szó és/vagy piktogram) **narancs** színűre vált.

Egy kezelési lépés jóváhagyásához a felületek **zöld** hátterűek (pl. *OK*).

### Menüpont kiválasztása

- Érintse meg a kívánt felületet vagy a kívánt értéket az érintőkijelzőn.

### Lapozás

Balra vagy jobbra tud lapozni.

- Simítson végig a képernyőn. Ehhez az ujját helyezze az érintőkijelzőre, és mozgassa az ujját a kívánt irányba.

A sáv az alsó területen mutatja a pozíciót az aktuális menüben.

### Kilépés a menüsintből

- Érintse meg az ↵ érintőgombot vagy érintse meg a menü elérési útján a ... I piktogramot.
- A kezdőképernyőre váltáshoz érintse meg: ⏪.

Az eddig bevitt, de az *OK* gombbal nem jóváhagyott adatokat a rendszer nem menti el.

### Érték vagy beállítás módosítása

#### Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást narancs szín jelöli.

- Válassza ki a kívánt beállítást.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

#### Számok megadása a számsorral

- Húzza az ujját a számsoron felfelé vagy lefelé, amíg a kívánt érték közepre nem kerül.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül.

#### Számok megadása a számjegyblokkal

- Érintse meg az értéket, amely a számsor közepén áll.

A számjegyblokk jelenik meg.

- Érintse meg a kívánt számokat.


Amint megadott egy érvényes értéket, az *OK* zöld színre vált.

A nyíllal törölheti az utoljára megadott számot.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül.

#### 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 jelzőhangok).

- A beállítás módosításához érintse meg a megfelelő szegmenst a szegmens sávon.
- A beállítás ki- vagy bekapcsolásához válassza a Bekapcsolás vagy a Ki lehetőséget.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

## Betűk megadása

A betűket a kijelző billentyűzetén adja meg. Rövid, lényegre törő neveket válasszon.

- Érintse meg a kívánt betűket vagy karaktereket.

**Tanács:** A ] jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.

- Érintse meg a Tárolás gombot.

A név elmentésre kerül.

## Felbukkanó menü kijelzése

Egyes menükben megjeleníthet egy felbukkanó menüt, pl. egyéni programok átnevezéséhez vagy a MyMiele alatt bejegyzések áthelyezéséhez.


- Pl. egy saját programot addig érintsen meg, amíg a felbukkanó menü meg nem nyílik.
- Érintse meg az érintőkijelzőt a menüablakon kívül, hogy bezárja a felbukkanó menüt.

## Bejegyzések áthelyezése

A saját programok és bejegyzések sorrendjét a MyMiele alatt módosíthatja.

- Pl. egy saját programot addig érintsen meg, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) Elhalasztás lehetőséget.
- Tartsa az ujját a jelölt területen, és húzza a kívánt helyre.

## Pull-down menü (Legördülő menü) megjelenítése

Egy ételkészítési folyamat alatt beállításokat ki- vagy bekapcsolhat, pl. a Booster vagy Előmelegítés valamint Wi-Fi funkciót .


- Húzza a Pull-down menüt a narancs színű vonalon a fejléc alatt lefelé.
- Válassza ki a beállítást, amelyet módosítani szeretne.  
Az aktív beállítások narancs színűek. Az inaktív beállítás választott színminitől függően fekete vagy fehér jelölésű (lásd „Beállítások“, „Kijelző“ fejezet).
- A Pull-down menü bezárásához tolja el a Pull-down menüt felfelé vagy érintse meg az érintőképernyőt a menüablakon kívül.


## Segítség megjelenítése

A kiválasztott funkcióknál sűgő vehető igénybe. Az alsó sorban megjelenik: Segítség.


- A képes és szöveges utasítások megjelenítéséhez érintse meg: Segítség
- Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg: Bezár

## A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

## Felszereltség

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

### Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

### Szállítási csomag

- Használati és szerelés utasítás a sütő-funkciók kezeléséhez
- szakácskönyv receptekkel az automa-tikus programokhoz és üzemmódok-hoz
- húsmaghőmérő tű
- csavarok a sütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- vízkömentesítő tabletták és műanyag tömlő tapadókoronggal a párologtató rendszer vízkömentesítéséhez
- különféle tartozékok

## Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

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


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

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

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

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

### Tartórács

A sütőtérben jobb és bal oldalon találhatók a tartórácsok a  szintekkel, ahová betolhatók a tartozékok.

A szintek megnevezését a homlokkeret-ről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

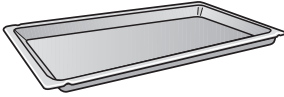
A tartozékokat (pl. a rácsot) a merevítők közé kell betolni.

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

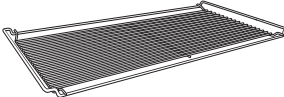
A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás” fejezet, „Tartórács kiszérése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel” rész).

## Univerzális tepszi és rács kihúzás elleni védelemmel

Univerzális tepszi HUBB 91:



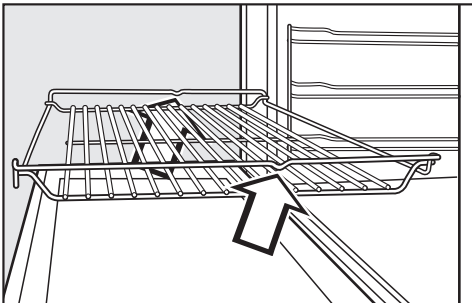
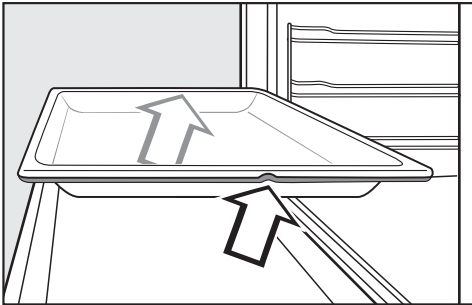
Rács HBBR 92:



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

A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

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

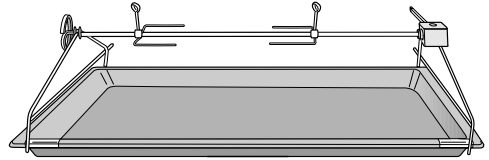


Tolja be hátra a kihúzás elleni védelemmel ellátott alkatrészeket.



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

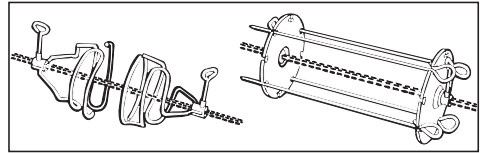
## Forgó grill berendezés



A göngyölt húsokat vagy szárnyasokat a forgó grill berendezéssel készítheti el. A forgómozgás által az étel minden oldalról egyenletesen pirul.

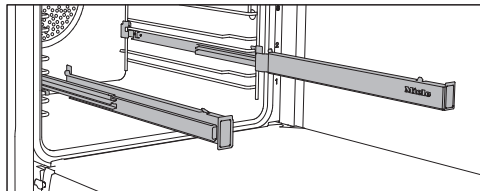
A forgó grill berendezés terhelhetősége legfeljebb 5 kg.

Ezen túlmenően utólag vásárolhatók olyan speciális tartozékok szárnyasok és saslik grillezéséhez, amelyek a forgó grill nyársra rögzíthetők:



## Felszereltség

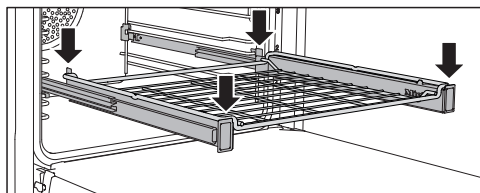
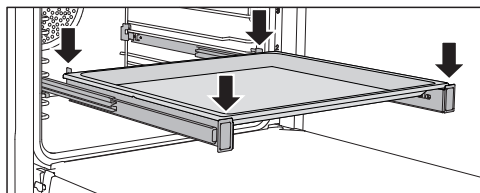
### FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 92



A FlexiClip teljesen kihúzható síneket a 1–3 szinteken használhatja.

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

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



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

### A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

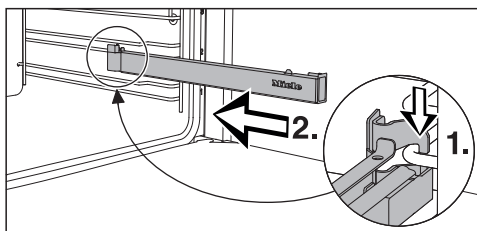
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

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

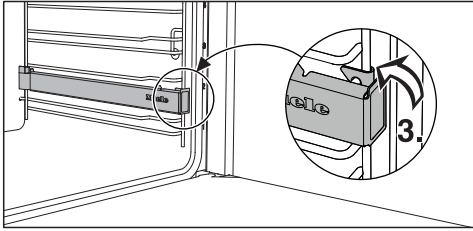
Szerelje be a FlexiClip teljesen kihúzható sínt jobb oldali Miele felirattal.

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



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



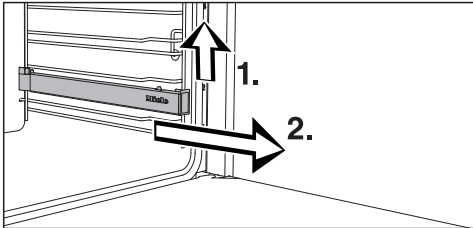


- Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

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

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszéréséhez:

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



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

## Kerek sütőformák



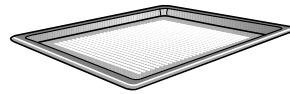
A **HBFP 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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 felületre PerfectClean bevonattal rendelkezik.

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

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



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

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

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

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

- Tolja be a sütőrácstot, és helyezze a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsit a sütőrácusra.

## Felszereltség

### HBS 70 sütőkő

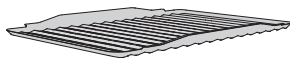


A sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche tészta, kenyér, zsömlé, pikáns péksütemények vagy hasonlók.

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

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

### Grillező- és sütőlemez HGBB 92



A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.

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

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

### HUB Gourmet sütőedény HBD sütőfedő

A Miele Gourmet sütőedényeket a rácstra kell helyezni. A Gourmet sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el, és alkalmasak indukciós főzőlapokhoz.

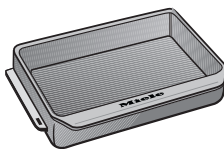
A Gourmet sütőedények különböző mélységben kaphatók. A szélességük és magasságuk azonos.

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

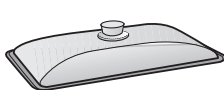
Tolja be a rácst az 1. szintre, és helyezze a Gourmet sütőedényt a rácstra.

**Mélység: 22 cm**

HUB 62-22

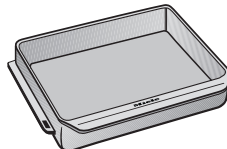


HBD 60-22

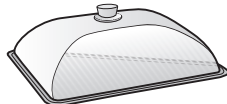


**Mélység: 35 cm\***

HUB 62-35

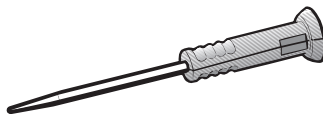


HBD 60-35



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

### Húsmaghőmérő tű



Az ön sütőjét vezeték nélküli húsmaghőmérővel látták el, amellyel a sütési műveleteket hőmérsékletpontosan felügyelheti (lásd a „Sütés (hús)”, „Húsmaghőmérő tű” fejezetet). A húsmaghőmérő tűnek az ajtóban van a helye.


Ha csak részben tolja be a húsmaghőmérő tűt a burkolatban kialakított tartójába, akkor az ajtó becsukásakor megsérülhet.

Minden használat után helyezze be teljesen a húsmaghőmérő tűt tartójába.

## Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Vízkömentesítő tabletták és műanyag tömlő tartóval a sütő vízkömentesítéséhez
- Miele univerzális mikroszálás kendő
- Miele sütőtér tisztító

## Biztonsági berendezések

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

## PerfectClean bevonatú felületek

A PerfectClean bevonatú felületeket ki-magasló tapadásgátló tulajdonságok és rendkívül egyszerű tisztíthatóság 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 nemesítésű 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:

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

## Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok

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

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

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 92
- Rács

# Első üzembe helyezés

## Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

## A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

## A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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


## Miele alkalmazás

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



## Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

## Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

## Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

## Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: Beállítja a Miele@home-t?.

- Ha a Miele@home-ot azonnal be szeretné állítani, válassza a Tovább lehetőséget.

- Ha a beállítást későbbre szeretné elhalasztani, válassza ki a(z) átugrás opciót.

A későbbi beállításról információkat a „Beállítások”, „Miele@home” fejezetben talál.

- Ha a Miele@home-ot azonnal be szeretné állítani, válassza ki a kívánt csatlakozási módot.

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

## A dátum beállítása

- Állítsa be egymás után a napot, a hónapot és az évet.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

## A pontos idő beállítása

- Állítsa be a pontos idő óráit és perceit.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

## Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.


Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

# Első üzembe helyezés



## A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése

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

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

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

Megjelenik a főmenü.

- Válassza ki a(z) Üzem módok  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Klímavezérlés  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Klímavez. + hőlégkever. plusz  lehetőséget.

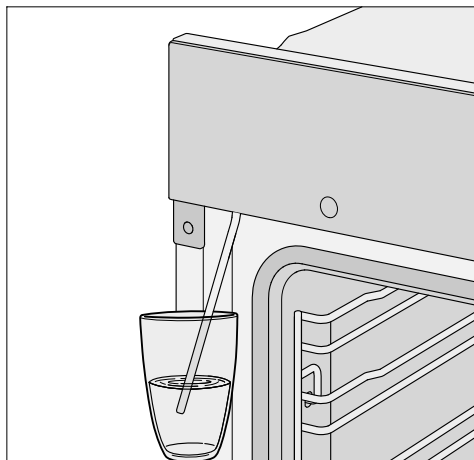
Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Állítsa be a lehető legmagasabb hőmérsékletet (250 °C).
- Válassza ki a(z) Tovább lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Automatikus lehetőséget.

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

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



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

Elindul a beszívási folyamat.


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

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


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

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.


Kis idő elteltével automatikusan elindul egy gőzlöket.

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

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

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

### A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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





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

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

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


# Beállítások

## A beállítások áttekintése

Menüpont	Lehetséges beállítások
Nyelv 	...   deutsch   english   ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Bekapcsolás   Kikapcsolás*   Éjszakai lekapcsolás Megjelenítés Analog*   Digitális Időkijelzés formátuma 24 órás kijelzés*   12 órás kijelzés Beállítás
Dátum	
Világítás	Bekapcsolás „Be“ 15 mp-re* Kikapcsolás
Kezdő képernyő	Főmenü* Üzem módok Automatikus programok Speciális felhasználások Saját programok MyMiele
Kijelző	Fényerő  Színminta Világos   Sötét* QuickTouch Bekapcsolás   Kikapcsolás*
Hangerő	Hangjelzések  Gomb hang  Köszöntődalom Bekapcsolás*   Kikapcsolás
Egységek	Hőmérséklet °C*   °F

\* Gyári beállítás



Menüpont	Lehetséges beállítások
Booster	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Javasolt hőmérsékletek	
Piróízis	Gyári javaslattal Gyári javaslat nélkül*
Utóhűtés	Idővezérelt Hőmérsékletvezérelt*
Kamera a sütőtérben	Bekapcsolás Kikapcsolás*
Közeledést érz. szenzor	Világítás be Foly.ban lévő sütéskor*   Mindig be   Kikapcsolás Készülék bekapcsolása Bekapcsolás   Kikapcsolás* Hangjelzés nyugtázása Bekapcsolás*   Kikapcsolás
Biztonság	Üzembehely.-i zár  Bekapcsolás   Kikapcsolás* Billentyűzár Bekapcsolás   Kikapcsolás*
Bűtor előlap felismerés	Bekapcsolás Kikapcsolás*
Miele@home	Aktiválás Inaktiválás Kapcsolat állapota Új beállítás Visszaállítás Beállítás
Távvezérlés	Bekapcsolás* Kikapcsolás
SuperVision	SuperVision kijelző Bekapcsolás   Kikapcsolás* Kijelző standby üzemmódban Bekapcsolás   Csak hiba esetén* Készüléklista Készülék kijelzése   Hangjelzések


\* Gyári beállítás

## Beállítások


Menüpont	Lehetséges beállítások
RemoteUpdate (Távoli frissítés)	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Szoftver verzió	
Jogi információk	Nyílt forráskódú licencek
Kereskedő	Bemutatótermi üzemmód Bekapcsolás   Kikapcsolás*
Gyári beállítások	A készülék beállításai Saját programok MyMiele Javasolt hőmérsékletek
Üzemórák (összes)	

\* Gyári beállítás

## A „Beállítások“ menü lehívása

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

Őn a főmenüben tartózkodik.

- 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, válassza a(z)  lehetőséget a főmenüben.

A(z) Nyelv  almenübe való ismételt belépéshez keresse meg a(z)  piktogramot.

## Pontos idő

### Kijelző

Válassza ki az időkijelzés módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Bekapcsolás

A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.

Ha kiválasztja a(z) Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást is, minden érintőgomb azonnal reagál az érintésre, és a közeledést érzékelő szenzor automatikusan felismeri, ha a kijelzőhöz közeledik.

Ha kiválasztja még a(z) Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást, be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.

- Kikapcsolás

A kijelző energiamegtakarítás céljából sötéten jelenik meg. Be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.

- Éjszakai lekapcsolás

Az időpont csak 5 órától 23 óráig jelenik meg a kijelzőn. A maradék időben a kijelző sötét. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.

## Megjelenítés

A pontos időt Analóg (egy számlapos óra formájában) vagy Digitális (óra:perc) formában jelenítheti meg.

Digitális kijelzés esetén kiegészítőleg megjelenik a dátum.

## Időkijelzés formátuma

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

## Beállítás

Állítsa be az órákat és a percekét.

**Tanács:** Ha nem fut ételkészítési művelet, érintse meg a pontos időt a fejlécen a módosításhoz.

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

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



# Beállítások

## Dátum

Állítsa be a dátumot.

A dátum kikapcsolt sütő esetén csak a Pontos idő | Megjelenítés | Digitális beállításban jelenik meg.


## Világítás

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

## Kezdő képernyő

Gyárilag a sütő bekapcsolásakor megjelenik a főmenü. Ehelyett kezdőképernyőként kiválaszthatja pl. közvetlenül az üzemmódokat vagy a MyMiele alatti bejegyzéseket (lásd a „MyMiele“ fejezetet).


A módosított kezdőképernyő a sütő következő bekapcsolásakor jelenik meg.

A főmenübe az  érintőgomb kiválasztásával kerül vagy a menü elérési útján a fejléccen.

## Kijelző

### Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-   
maximális fényerő
-   
minimális fényerő

### Színminta

Válassza ki, hogy a kijelző világos vagy sötét színmintával jelenjen meg.

- Világos  
A kijelző világos háttérű sötét felirattal.
- Sötét  
A kijelző sötét háttérű világos felirattal.

### QuickTouch

Válassza ki, hogy az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor hogyan reagáljon, ha a sütő ki van kapcsolva:

- Bekapcsolás  
Ha a(z) Pontos idő | Kijelző | Bekapcsolás vagy a Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor, ha a sütő ki van kapcsolva. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.
- Kikapcsolás  
Függetlenül a(z) Pontos idő | Kijelző beállítástól, az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor 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 után megszólal egy hangjelzés.

A hangjelzések hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■  
maximális hangerő

- □□□□□□  
A hangjelzések ki vannak kapcsolva


### Gomb hang

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

- ■■■■■■■■  
maximális hangerő

- □□□□□□  
A gombhang ki van kapcsolva.

### Köszöntődallam

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

## Egységek

### Hőmérséklet

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

## Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Bekapcsolás  
A Booster funkció a sütési folyamat felfűtési szakasza alatt automatikusan be van kapcsolva. A felső hő/grillfűtőtest, a

gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre előmelegednek a kívánt hőmérsékletre.

- Kikapcsolás

A Booster funkció egy sütési folyamat felfűtési szakasza alatt ki van kapcsolva. Csak az üzemmódhoz tartozó fűtőtestek melegítik elő a sütőteret.

A Booster funkciót egy sütési folyamat-hoz a Pull-down menüvel is be- vagy kikapcsolhatja.

## Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

■ Válassza ki a kívánt üzemmódot.

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

■ Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

## Pirolízis

Beállíthatja, hogy a pirolízis végrehajtásának ajánlása megjelenjen-e (Gyári javaslat) vagy nem (Gyári javaslat nélkül).

# Beállítások

## Utóhűtés

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

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

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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

## Kamera a sütőtérben

Ha a Kamera a sütőtérben | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, egy sütési folyamat alatt képeket fogadhat a sütőtérből mobil végkészülékére.

Feltétele, hogy a Miele App mobil végkészülékére installálva legyen, és Miele@home rendszerrel rendelkezzen (lásd „Beállítások“, „Miele@home“ fejezet).

Ha az ajtó be van zárva, a kamera rendszeres időközönként fotót készít az ételről, amely a legfelső használt szintre van betolva.

A sütőtér világítása a teljes sütési folyamat alatt be van kapcsolva az optimális átvitel elérése érdekében.


Ha szükséges, a sütési folyamat beállításait a Miele App-al hozzáigazíthatja.

## Közeledést érz. szenzor


A közeledést érzékelő szenzor felismeri, ha az érintőkijelzőhöz közeledik pl. a kezével vagy a testével.

Ha szeretné, hogy a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütő esetén is reagáljon, válassza a Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást.

## Világítás be

- Foly.ban lévő sütéskor  
Amint egy ételkészítés alatt az érintőkijelzőhöz közeledik, a sütőtér világítása bekapcsol. A sütőtér megvilágítása 15 mp múlva automatikusan kikapcsol.
- Mindig be  
Amint az érintőkijelzőhöz közeledik, a sütőtér világítása bekapcsol. A sütőtér megvilágítása 15 mp múlva automatikusan kikapcsol.
- Kikapcsolás  
A közeledést érzékelő szenzor nem reagál, ha közeledik az érintőkijelzőhöz. Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol.

## Készülék bekapcsolása

- Bekapcsolás  
Ha a pontos idő kijelzésre kerül, a sütő bekapcsol és a főmenü megjelenik, amint az érintőkijelzőhöz közeledik.
- Kikapcsolás  
A közeledést érzékelő szenzor nem reagál, ha közeledik az érintőkijelzőhöz. Kapcsolja be a sütőt a Be/Ki  gombbal.

## Hangjelzés nyugtázása

- Bekapcsolás  
Amint az érintőkijelzőhöz közeledik, kikapcsolnak a jelzőhangok.


- Kikapcsolás  
A közeledést érzékelő szenzor nem reagál, ha közeledik az érintőkijelzőhöz. Kapcsolja ki a jelzőhangokat manuálisan.

## Biztonság


### Üzembehely.-i zár

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


Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Bekapcsolás  
Az üzembehelyezési zár aktiválódik. Mielőtt a sütőt használni tudja, kapcsolja be, és érintse meg a  piktogramot legalább hat mp-ig.
- Kikapcsolás  
Az üzembehelyezési zár ki van kapcsolva. A sütőt a megszokott módon használhatja.

### Billentyűzár

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

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

Ha a sütőt aktivált billentyűzárnál ki akarja kapcsolni, érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.

## Bútor előlap felismerés

- Bekapcsolás  
A bútor előlap felismerés aktiválva van. A sütő a közeledést érzékelő szenzorral automatikusan felismeri, hogy a bútorajtó zárva van-e.  
Zárt bútorajtónál a sütő automatikusan kikapcsol egy idő után.
- Kikapcsolás  
A bútor előlap felismerés ki van kapcsolva. A sütő nem ismeri fel, hogy a bútor előlap zárva van-e.

Ha a sütő egy bútor előlap mögé (pl. ajtó) van szerelve, a sütő, a szekrény és a padló a felgyülemlett nedvességtől a zárt bútor előlap mögött károsodhat.

Mindig hagyja a bútorajtót nyitva, miközben használja a sütőt.

Csak akkor csukja be a bútor ajtót, ha a sütő teljesen lehűlt.

**Tanács:** Kapcsolja ki a bútorfront felismerést, ha a Sabbath programot akarja használni.

## Miele@home

A sütő a Miele@home képes háztartási gépekhez tartozik és SuperVision funkcióval rendelkezik.

Sütője gyárilag Wi-Fi kommunikációs modullal van felszerelve, és vezeték nélküli kommunikációra alkalmas.

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

# Beállítások

en keresztül csatlakoztassa a sütőt a Wi-Fi hálózathoz.

- **Aktiválás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home ki van kapcsolva. A Wi-Fi funkció újra bekapcsol.
- **Inaktiválás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A Miele@home beállítva marad, a Wi-Fi funkció kikapcsol.
- **Kapcsolat állapota**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP-cím.
- **Új beállítás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.
- **Visszaállítás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home 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.

## Távvezérlés

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

Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

## A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

## SuperVision

A sütő a Miele@home képes háztartási gépekhez tartozik és SuperVision funkcióval rendelkezik más háztartási készülékek felügyeletéhez a Miele@home rendszerben.

Csak akkor tudja a SuperVision funkciót aktiválni, ha beállította a Miele@home rendszert.

## SuperVision kijelző

- **Bekapcsolás**  
A SuperVision funkció be van kapcsolva. A kijelző jobb felső oldalán megjelenik a piktogram.
- **Kikapcsolás**  
A SuperVision funkció ki van kapcsolva.



## Kijelző standby üzemmódban

A SuperVision funkció a készenléti üzemmódban is elérhető. A feltétel az, hogy a pontos idő be legyen kapcsolva (Beállítások | Pontos idő | Kijelző | Bekapcsolás).

- Bekapcsolás  
Aktív háztartási készülékek, amelyek a Miele@home rendszerben be vannak jelentkezve, mindig kijelzésre kerülnek.
- Csak hiba esetén  
Csak az aktív készülékek hibái láthatóak.

## Készüléklista

Minden készülék látható, amely a Miele@home rendszerbe be van jelentkezve. Ha kiválaszt egy készüléket, további beállításokat hívhat elő:

- Készülék kijelzése
  - Bekapcsolás  
A SuperVision funkció ehhez a készülékhez be van kapcsolva.
  - Kikapcsolás  
A SuperVision funkció ehhez a készülékhez ki van kapcsolva. A készülék a továbbiakban be van jelentkezve a Miele@home rendszerbe. A hibák kijelzésre kerülnek akkor is, ha a SuperVision funkció ehhez a készülékhez ki van kapcsolva.
- Hangjelzések  
Beállíthatja, hogy a jelzőhangok ehhez a készülékhez bekapcsolva (Bekapcsolás) vagy kikapcsolva (Kikapcsolás) legyenek.

## RemoteUpdate (Távoli frissítés)

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

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

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

## Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

## A RemoteUpdate folyamata

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

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

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

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

A frissítés néhány percre eltarthat.

## Beállítások

A következőkre figyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

### Szoftver verzió

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

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

### Jogi információk

A Nyílt forráskódú licencek alatt található egy áttekintés az integrált nyílt forráskódú licencekről.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

### 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 Bemutatótermi üzemmód bekapcsolva. A készülék nem fűt üzenet.


- Bekapcsolás  
A bemutató mód bekapcsolódik, ha legalább négy másodpercig az **OK** gombon tartja az ujját.
- Kikapcsolás  
A bemutatótermi üzemmód kikapcsolódik, ha legalább négy másodpercig az **OK** gombon tartja az ujját. A sütőt a megszokott módon használhatja.

### Gyári beállítások

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


### Üzemórák (összes)

A(z) Üzemórák (összes) kiválasztásával sütőjének összes eddigi üzemóráját lekérdezheti.

A(z)  érintőgombbal egy stoppert (pl. tojás főzéséhez), vagy egy riasztást (egy fix időt) állíthat be.



Egyidejűleg két riasztást, két stoppert vagy egy riasztást és egy stoppert tud beállítani.


## Az Alarm funkció használata


A  riasztással egy meghatározott időpontot állíthat be, amikor a jelzésnek meg kell szólalnia.


### Riasztás beállítása


Ha a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, kapcsolja be a sütőt a riasztás beállításához. A riasztás időpontja megjelenik a kikapcsolt sütőnél.

- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a  Alarm lehetőséget.
- Állítsa be a riasztás időpontját.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

Ha a sütő ki van kapcsolva, akkor a pontos idő helyett a riasztás időpontja és a  piktogram látható.


Ha egyidejűleg egy ételkészítési folyamat fut vagy ön egy menüben van, akkor megjelenik a riasztás ideje és a  piktogram a kijelző jobb felső részén.

A riasztás beállított időpontja villog  az időpont mellett a kijelzőn, és megszólal egy hangjelzés.

- Válassza ki az  érintőgombot vagy a riasztás beállított időpontját a kijelzőn.

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

### Riasztás módosítása


- Válassza a riasztást a kijelzőn, vagy válassza a  piktogramot és azt követően a kívánt riasztást.

A riasztás beállított időpontja megjelenik.

- Állítsa be az új időt a riasztáshoz.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A módosított riasztási időpont elmenetésre kerül és megjelenik a kijelzőn.

### Riasztás törlése

- Válassza a riasztást a kijelzőn, vagy válassza a  piktogramot és azt követően a kívánt riasztást.


A riasztás beállított időpontja megjelenik.

- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A riasztás törlésre kerül.

# Alarm + Stopper

## A Stopper funkció használata

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

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



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


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


## A stopper beállítása


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


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

- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a  Stopper lehetőséget.
- Állítsa be a stoppert.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

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


Ha egyidejűleg egy sütési folyamat fut vagy ön egy menüben van, akkor megjelenik  és a futó stopper a kijelző jobb felső részén.

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

- Érintse meg az  érintőgombot vagy a kívánt stoppert a kijelzőn.

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

## Stopper módosítása


- Válassza ki a stoppert a kijelzőn, vagy válassza a(z)  érintőgombot és azt követően a kívánt stoppert.

Megjelenik a beállított stopper.

- Állítsa be az új stoppert.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A módosított stopper elmentésre kerül és percenként fut le. Tíz percnél rövidebb stopper másodpercenként fut le.

## A stopper törlése

- Válassza ki a stoppert kijelzőn, vagy válassza a(z)  érintőgombot és azt követően a kívánt stoppert.







Megjelenik a beállított stopper.

- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A stopper törlésre kerül.

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Üzem módok		
Hőlégkeverés plusz	160 °C	30–250 °C
Alsó-felső hő	180 °C	30–280 °C
Klíma vezérlés		
Klíma vezérlés + Sütő automatika	160 °C	130–230 °C
Klíma vez. + hőlégkever. plusz	160 °C	130–250 °C
Klíma vezérlés + Intenzív sütés	170 °C	130–250 °C
Klíma vezérlés + Alsó-felső hő	180 °C	130–280 °C
Forgógrill		
Kis forgógrill	240 °C	200–300 °C
Nagy forgógrill	240 °C	200–300 °C
Intenzív sütés	170 °C	50–250 °C
Sütő automatika	160 °C	100–230 °C
Alsó hő	190 °C	100–280 °C
Felső hő	190 °C	100–250 °C
Nagy grill	240 °C	200–300 °C
Kicsi grill	240 °C	200–300 °C
Légkeveréses grill	200 °C	100–260 °C
Eco-hőlégkever.	190 °C	100–250 °C
Automatikus programok		

## Fő- és almenük

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Speciális felhasználások 		
Felolvasztás	25 °C	25–50 °C
Aszalás	60 °C	30–70 °C
Edények melegítése	80 °C	50–100 °C
Kelesztés		
15 perces kelesztés	–	–
30 perces kelesztés	–	–
45 perces kelesztés	–	–
Alacsony hőm. sütés	100 °C	80–120 °C
Sabbat Program	180 °C	50–250 °C
Melegentartás	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Saját programok 		
Beállítások 		
Karbantartás 		
Vízkömentesítés		
Pirólízis		


## Ételkészítési folyamatok

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

## Maradék hő-hasznosítás

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

## Beállítások

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

## Energiatakarékos üzemmód

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



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

A javasolt hőmérséklet néhány másodpercen belül átvételre kerül. A hőmérsékletet utólag módosíthatja a hőmérséklet kijelző kiválasztásával.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.  
Az előírt és tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési fázis elindul.  
Követheti a hőmérséklet emelkedését. A választott hőmérséklet első elérésekor megszólal egy hangjelzés.
- Az ételkészítési folyamat után válassza ki: **Befejezés**.
- 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.


Üzem módtól függően a következő beállításokat módosíthatja:

- Hőmérséklet
- Időtartam
- Befejez. időpont
- Indítási időpont
- Booster
- Előmelegítés
- Crisp function

## Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása

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

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

- Érintse meg a hőmérséklet-kijelzőt.
- Módosítsa a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet , ha szükséges.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A sütési folyamat a módosított várt hőmérséklettel fut tovább.

# Kezelés

## Az ételkészítési idő beállítása

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

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

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

- Időtartam

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

- Befejez. időpont

Ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell befejeződni. 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. időpont 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)  vagy a(z) Időzítés lehetőséget.

■ Állítsa be a kívánt időket.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

## A beállított ételkészítési idők módosítása

■ Válassza a(z)  gombot, az időmegadást vagy a(z) Időzítés lehetőséget.

■ Válassza ki a kívánt időt és módosítsa.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

## A beállított ételkészítési idők törlése

■ Válassza a(z)  gombot, az időmegadást vagy a(z) Időzítés lehetőséget.

■ Válassza ki a kívánt időt.

■ Válassza ki a Törlés lehetőséget.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

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

## Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

Ha megszakít egy ételkészítési folyamatot, a sütőtér fűtése és világítása kikapcsol. A beállított ételkészítési idők törlésre kerülnek.

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

■ Válassza ki a Befejezés lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a Megszakítás lehetőséget.

Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.

- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.





## A sütőtér előmelegítése

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

A Előmelegítés funkció minden üzemmódban használható, és minden sütési folyamathoz egyenként kell bekapcsolni. Ha beállított egy sütési időt, ez csak akkor fut le, ha a várt hőmérsékletet elérte, és az ételt betolta.

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

- A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe helyezze be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.
- A következő ételek készítésekor és üzemmódok esetén melegítse elő a sütőteret:




- sötét kenyértészták valamint hátszín és filé az Hőlégkeverés plusz , Klímavezérlés  és Alsó-felső hő  üzemmódokban
- sütemény és aprósütemény rövid sütési idővel (kb. 30 percre) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) az Alsó-felső hő  üzemmódban (Booster funkció nélkül)

### Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

- Hőlégkeverés plusz 

- Alsó-felső hő 
- Sütőautomatika 
- Klímavezérlés 

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

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

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

## Booster ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

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

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

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

Be akarja kapcsolni a Booster funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Booster narancs színnel van jelölve.

- Válassza ki a Booster lehetőséget.

A Booster színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

- Zárja be a Pull-down-menüt.

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

# Kezelés

## Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

Ha beállított egy ételkészítési időt, ez csak akkor fut le, ha a várt hőmérsékletet elérte, és az elkészítendő ételt betolta.

Azonnal indítsa el az ételkészítési folyamatot, az indítási idő elhalasztása nélkül.

## Előmelegítés bekapcsolása

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

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

Be akarja kapcsolni a Előmelegítés funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

■ Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Előmelegítés színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

■ Válassza ki a Előmelegítés lehetőséget.

A Előmelegítés narancs színnel van jelölve.

■ Zárja be a Pull-down-menüt.

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

■ Tolja be az ételt a sütőtérbe, amint erre felszólítást kap.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

## Crisp function

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

Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

## Crisp function bekapcsolása

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

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

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

■ Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Crisp function színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

■ Válassza ki a Crisp function lehetőséget.

A Crisp function narancs színnel van jelölve.

■ Zárja be a Pull-down-menüt.

A Crisp function funkció be van kapcsolva.

## Üzemmód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.


■ Válassza ki a választott üzemmód piktoqramját.

■ Ha beállított egy hőkezelési időt, hagyja jóvá a(z) Megszakítja a folyamatot? üzenetet az Igen gombbal.





■ Válassza ki az új üzemmódot.

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

■ Állítsa be az értékeket az ételkészítési folyamathoz, és hagyja jóvá az OK gombbal.

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

A párasítást különböző fűtési módokkal kombinálhatja:

- Klímavezérlés + Sütőautomatika 
- Klímavez. + hőlégkever. plusz 
- Klímavezérlés + Intenzív sütés 
- Klímavezérlés + Alsó-felső hő 

A kívánt üzemmód kiválasztása után állítsa be a hőmérsékletet, és határozza meg a gőzlöketek típusát és számát (Automatikus, Kézi vagy Időzítéssel).

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

A víztől eltérő folyadék rongálja a sütőt.

Kizárólag vezetékes vizet használjon a párasítással végzett ételkészítéshez.

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

## Alkalmas ételek

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

- **Kelt tészta** esetében a jobb kelést a sütés elején gőzlökettel segítjük elő.
- **Kenyer és zsemle** jobban megkel, ha a sütés elején kap gőzlöketet. A héjuk még fényesebb lesz, ha a sütés végén még egy gőzlöketet adunk.
- **Zsírosabb hús sütések** a sütési művelet elején indított gőzlöket a zsír jobb kisülését eredményezi.

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

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

# Klímavezérlés

## Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval

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

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

Megjelenik a javasolt hőmérséklet.

### Hőmérséklet beállítása

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.
- Válassza ki a Tovább lehetőséget.
- Kapcsolja ki a Előmelegítés funkciót a Pull-down menüvel, ha szükséges.

A gőzlöketek indításához megjelenik a kiválasztás.

## Gőzlöketek kiválasztása

- Válassza ki az Automatikus, Kézi vagy Időzítéssel lehetőséget.
  - Automatikus  
A sütő egy gőzlöketet indít automatikusan a felfűtési fázis után.
  - Kézi  
Egy, kettő vagy három gőzlöketet indít el az érintőkijelzőn.
  - Időzítéssel  
Beállítja az időpontokat a gőzlöketekhez. A sütő egy, kettő vagy három gőzlöketet indít a beállított időpontban.

Ha pl. kenyeret vagy zsemlet akar az előmelegített sütőtérben készíteni, a legjobb, ha a gőzlöketeket manuálisan indítja el, és bekapcsolja a Előmelegítés funkciót. Az első gőzlöketet rögtön az étel betolása után indítsa el.

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

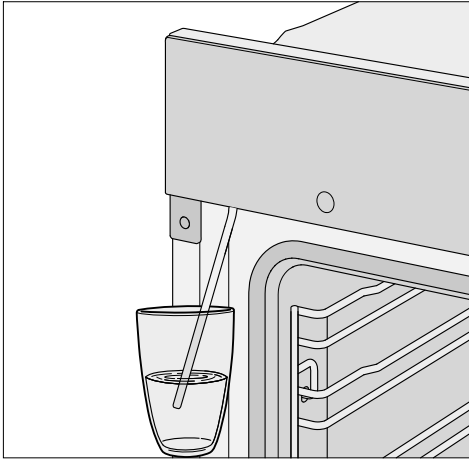
Ha a Előmelegítés funkciót akarja használni, vegye figyelembe a felfűtési fázist a manuális és idővezérelt gőzlöketeknél (lásd „Kezelés“ fejezet, „Előmelegítés“ rész).

- Válassza ki a gőzlöketek számát (csak Kézi vagy Időzítéssel esetén).
- Állítsa be az időpontokat a gőzlöketekhez, ha szükséges.
- Válassza ki a Tovább lehetőséget.

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

## A víz előkészítése és a beszívási művelet elindítása

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



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

Elindul a beszívási folyamat.

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

A beszívási folyamatot a **Állj** vagy a **Indítás** lehetőségekkel bármikor megszakíthatja, majd folytathatja.

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

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

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

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

Ha kiválasztotta a **Időzítéssel** lehetőséget, az indítás előtt az időpontot módosíthatja a **i** Információ segítségével.

## Gőzlöketek indítása

**!** A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel leforrázhatja magát.

Továbbá a vízgőz lecsapódása miatt a kezelőpanelen az érintógombok és az érintőkijelző reakcióideje megnő.

A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

## Automatikus

A felfűtési fázis után a gőzlöket automatikusan elindul.

A víz a sütőtérben elpárolog, megjelenik a **Gőzlöket**.

A gőzlöket után elalszik a **Gőzlöket**.

- Készítse el teljesen az ételt.

## Kézi

Amint a **Gőzlöket** megjelenik, és a **Indítás** zöld háttérű, elindíthatja a gőzlöketeket.

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

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

- Válassza ki a **Indítás** lehetőséget.

A gőzlöket elindul. **Indítás** ki van kapcsolva.

# Klímavezérlés

- További gőzlöketek elindításához ennek megfelelően járjon el, amint a Indítás zöld hátterű.

Az utolsó gőzlöket után a Indítás ki van kapcsolva.

- Készítse el teljesen az ételt.

## Időzítéssel

A beállított időpontban a sütő elindítja az adott gőzlöketet.

Gőzlöket megjelenik, ha a gőzlöket elindul.


Az utolsó gőzlöket után elalszik a Gőzlöket.

- Készítse el teljesen az ételt.

## Maradék víz elpárolgatása

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

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

A Klímavezérlés  vagy a párasítással támogatott automatikus program következő használatkor megjelenik a Maradék víz elpárolgatása.

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



A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel leforrázhatja magát.

A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

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

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

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



## A maradékvíz azonnali elpárologtatása



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

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

A Elpárologtatja a maradékvizet? kérdés megjelenik.

- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

Megjelenik a Maradék víz elpárologtatása és egy időadat.

A maradékvíz elpárologtatása elindul. Követheti a folyamat lefutását.

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

A maradékvíz elpárologtatásának végén megjelenik a(z) Kész.

- Válassza ki a(z) Bezár lehetőséget.

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

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

## Maradékvíz elpárologtatásának átugrása

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

Lehetőség szerint ne szakítsa meg a maradékvíz elpárologtatását.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

Megjelenik a Elpárologtatja a maradékvizet?.

- Válassza ki a átugrás lehetőséget.

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

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

# Automatikus programok

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

## Kategóriák

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

## Automatikus programok alkalmazása

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

Megjelenik választási lista.

■ Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

■ Válassza ki a kívánt automatikus programot.

■ Kövesse a kijelző utasításait.

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

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadták.

**Tanács:** A **i** Információ lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információt hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

## 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.
- A húsmaghőmérő tű használatkor a sütési idő a maghőmérséklet elérésétől függ.
- Ha egy automatikus program befejezése után az étel még nem készült volna el a kívánsága szerint, válassza ki a következőt: Utópárolás vagy Utánsütés. Az ételt a készülék a hagyományos fűtéssel 3 percig utánsüti.

## Keresés

(nyelvtől függően)

A(z) Automatikus programok alatt az étel-kategóriák és az automatikus programok neve szerint kereshet.

Itt egy teljes szöveg keresésről van szó, aminél ön szórészletekre is kereshet.

Ön a főmenüben tartózkodik.

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

Megjelenik a kategóriák választási listája.

- Válassza a(z) Keresés lehetőséget.

- A billentyűzeten vigye be a keresett szöveget, pl. „kenyér“.

A láblécen megjelenik a találatok száma.

Ha nem talált egyezést, vagy több mint 40 egyezést talált, akkor a(z) találat mező kikapcsol, és önnek módosítania kell a keresési szöveget.

- Válassza ki a(z) XX találat lehetőséget.

Megjelennek a talált kategóriák és automatikus programok.

- Válassza ki a kívánt automatikus programot vagy kategóriát, azt követően a kívánt automatikus programot.

Az automatikus program elindul.

- Kövesse a kijelző utasításait.


# Speciális felhasználások

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


- Felolvasztás
- Aszalás
- Edények melegítése
- Kelesztés
- Alacsony hőm. sütés
- Sabbat Program
- Melegentartás
- Befőzés
- Fagyasztott termékek/készételek

## Felolvasztás

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

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

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

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

## Tanácsok

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


## 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.
- Térítse el a szárítandó élelmiszert méretüktől függően lehetőség szerint egy rétegben, egyenletesen az univerzális tepsire vagy a sütőrácsra.


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

- Legfeljebb 2 szinten szárítson egyidejűleg.  
Tolja be a szárítandó élelmiszert a(z) 1+3 szintre.  
Ha sütőrácsot és univerzális tepsit használ, tolja be az univerzális tepsit a sütőrács alá.
- Válassza a(z) Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza a(z) Aszalás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be a szárítási időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az univerzális tepsin.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.


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

- Speciális felhasználás/üzemmód, 🌡️ hőmérséklet, 🕒 száradási idő,
-  Speciális felhasználás/Aszalás,
-  üzemmód/Alsó-felső hő

\* Fűszernövényeket csak az univerzális tepsin a 2. szinten szárítson és használja a(z) Alsó-felső hő  üzemmódot, mivel a(z) Aszalás speciális felhasználás esetén a ventilátor be van kapcsolva.

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

### A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

# Speciális felhasználások

## Edények melegítése

Az edény előmelegítésével az étel nem hűl ki olyan gyorsan.

Használjon hőálló edényt.

- Tolja be a rácsot a 1. szintre és helyezze rá a felmelegítendő edényt. Az edény méretétől függően a párolótér aljára is helyezheti és a tartórácsot ki-szerelheti.
- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Edények melegítése lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be az időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.




A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételkor.

## Kelesztés


Ezt a programot tészták kelesztésére fejlesztették ki.

- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Kelesztés lehetőséget.
- Válassza ki a kelesztési időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

## Melegentartás

A párolótérben több órán át tarthatja melegen az ételt.

Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

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

### Alacsony hőm. sütés

Ez az Alacsony hőm. sütés elkészítési eljárás az érzékeny marha-, sertés-, borjú- és bárányhúsok esetén ideális, mivel ezeket pontosan kell kisütni.

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

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

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

A hús puha és szaftos lesz.


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


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

- Amint az ételkészítési folyamat befejeződött, a húst azonnal felvághatja. Nem szükséges pihentetési idő.
- A tálalásig tartsa melegen a húst a párolótérben. Ez a sütési eredményt nem befolyásolja.
- Helyezze a húst előmelegített tányérokra és nagyon forró szósszal tálalja, hogy ne hűlhessen ki olyan gyorsan. A húsnak van egy optimális fogyasztási hőmérséklete.

### A(z) Alacsony hőm. sütés speciális felhasználás használata

Vegye figyelembe a „Sütés (hús)”, „Húsmaghőmérő tű” fejezetben leírtakat is.

- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Alacsony hőm. sütés lehetőséget.
- Kövesse a kijelző utasításait. Előmelegítéskor a szükséges tartozékokat hagyja a párolótérben.
- Állítsa be a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet.
- Miközben a párolótér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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

- Amint megjelenik a Tolja be az elkészítendő ételt a húsmaghőmérő tűvel, helyezze az elősütött húst a rácusra, és szúrja bele a húsmaghőmérőt úgy, hogy fém hegye teljesen a hús közepébe szúródjon.
- Csukja be az ajtót.

A program lefutása után megjelenik a Kész, és egy hangjelzés szólal meg.


# Speciális felhasználások

## Alsó-felső hő üzemmód használata

Ennek a dokumentumnak a végén található sütési táblázat adataiból tájékozódjon.

Használja az univerzális tepsit a ráccsal.

- Tegye az univerzális tepsit és a rácsot a 1. szintre.
- Válassza ki a Üzemmódok  lehetőséget.
- Válassza a Alsó-felső hő  üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 120 °C-ra.
- Az univerzális tepsivel és a ráccsal együtt kb. 15 percig melegítse elő a párolóteret.
- Miközben a párolótér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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

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

## Sabbat program

A(z) Sabbat program és a(z) Yom-Tov speciális felhasználás a vallási szokások támogatását szolgálja.

Kövesse a kijelző utasításait a Sabbat parancsolatainak betartásához.

A sütő felfűti a sütőteret az ön által beállított hőmérsékletre, és azt legfeljebb 24 órán át (Sabbat program) vagy 76 órán át (Yom-Tov) tartja. A sütő mindkét speciális felhasználás esetén 76 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

- Kapcsolja ki a bútorfront-felismerést.
- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a(z) Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Sabbat program lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt speciális felhasználást (Sabbat program vagy Yom-Tov).

Ha stoppert vagy riasztást állított be, akkor nem tudja elindítani a speciális felhasználást.

A már elindított speciális felhasználás nem módosítható és nem menthető a(z) Saját programok közé.

Áramkimaradás esetén megszakad a speciális felhasználás. A sütő csak addig marad a Sabbatnak megfelelő állapotban, amíg le van választva az elektromos hálózatról. Mihelyt újra helyreáll a kapcsolat, a kijelzőn megjelenik a(z) Áramkimaradás a folyamat megszakadt üzenet.



## Sabbat Program használata

Ez a speciális felhasználás a heti Sabbathhoz alkalmas. Segítségével legfeljebb 24 óráig melegítheti az ételt, amíg egyszer ki nem nyitja az ajtót.

- Állítsa be a hőmérsékletet.
- Válassza ki a(z) Indítás lehetőséget.

Sabbat Program és a beállított hőmérséklet jelenik meg.

A sütőtér fűtése kb. 30 másodperccel az ajtó becsukása után bekapcsol. A sütőtér megvilágítása a teljes ételkészítési folyamat alatt bekapcsolva marad.

A pontos idő nem jelenik meg. A közeldést érzékelő szenzor és az érintőgombok (a Be/Ki  $\odot$  gomb kivételével) nem reagálnak.

Megjelenik a(z) Sabbath - ne nyissa ki az ajtót üzenet. Kb. 45 perc elteltével először elalszik ez az üzenet, majd időről időre ismét megjelenik.

Amennyiben **nem** alszik el az üzenet, akkor nem melegít a sütő, és kinyithatja az ajtót, majd ismét becsukhatja. Mihelyt egyszer kinyitotta az ajtót, a sütőtér fűtése a speciális felhasználás végéig **kikapcsolva marad**.

Ha az ajtót a speciális felhasználás végéig zárva hagyja, a sütőtér fűtése csak 24 óra elteltével kapcsol ki. A sütő továbbra is bekapcsolva marad.

- Ha a speciális felhasználást hamarabb szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt a Be/Ki  $\odot$  gombbal.

A speciális felhasználás végét követően elalszik a(z) Sabbath - ne nyissa ki az ajtót figyelmeztetés és kikapcsol a sütőtér fűtése. Az egyéb figyelmeztetések továbbra is megjelennek a kijelzőn addig, amíg a sütő 76 óra elteltével automatikusan ki nem kapcsol.

## Yom-Tov használata

Ez a speciális felhasználás hétköznapi többnapos ünnepek esetén alkalmas. Segítségével legfeljebb 76 óráig melegítheti az ételt. Ez idő alatt több alkalommal kinyithatja és becsukhatja az ajtót.

- Állítsa be a hőmérsékletet.
- Válassza ki a(z) Indítás lehetőséget.

Yom-Tov és a beállított hőmérséklet jelenik meg.

A sütőtér fűtése kb. 30 másodperccel az ajtó becsukása után bekapcsol. A sütőtér megvilágítása a teljes ételkészítési folyamat alatt bekapcsolva marad.

A pontos idő nem jelenik meg. A közeldést érzékelő szenzor és az érintőgombok (a Be/Ki  $\odot$  gomb kivételével) nem reagálnak.

Megjelenik a(z) Sabbath - ne nyissa ki az ajtót üzenet. Kb. 45 perc elteltével először elalszik ez az üzenet, majd időről időre ismét megjelenik.


Amennyiben **nem** alszik el az üzenet, többször kinyithatja, majd ismét bezárhatja az ajtót. A sütőtér fűtése **bekapcsolva marad**.

- Ha a speciális felhasználást hamarabb szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt a Be/Ki  $\odot$  gombbal.

A sütőtér fűtése a speciális felhasználás végéig bekapcsolva marad. A sütő 76 óra múlva automatikusan kikapcsol.


# Speciális felhasználások

## Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


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

## Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6–8 db, 1 liter úrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig töltsé fel őket.
- Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel, utána zárja le az üvegeket.
- Tolja be az univerzális tepsit a(z) 1. szintre, és tegye rá az üvegeket.

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



Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.

## Gyümölcs és uborka befőzése

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

## Zöldség befőzése


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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

### Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételekor.

- Vegye ki az üvegeket a párolótérből.
- Takarja le az üvegeket egy kendővel, és kb. 24 órán át hagyja egy huzatmentes helyen állni.
- A hüvelyeseket és a húst lehűlés után **mindig** főzze be 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.  
Az univerzális tepsi ezeknek a fagyasztott termékeknek az elkészítéskor olyan erősen deformálódhat, hogy forró állapotban esetleg nem tudja kivenni a sütőtérből. Ha tovább használja, akkor még jobban deformálódik.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékleteket.

#### Tanácsok hasábburgonyához, krokett-hez vagy hasonlókhöz


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

#### Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészséget szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasábburgonyát és hasonlókat csak aranyárgára 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 lejártá után.


A(z) MyMiele  alatt elmentheti a gyakran használt alkalmazásokat.

Különösen az automatikus programoknál nem kell már mindegyik menüsintet végigfuttatnia, hogy egy programot elindítson.




**Tanács:** A(z) MyMiele alatt bevitt menüpontokat kezdőképernyőként is beállíthatja (lásd a „Beállítások”, „Kezdőképernyő” fejezetet).

## Bejegyzések hozzáadása

Legfeljebb 20 bejegyzést fűzhet hozzá.

- Válassza ki a MyMiele  lehetőséget.
- Válassza ki a Bejegyzés hozzáadása lehetőséget.

Alpontokat a következő rubrikákból választhat ki:


- Üzem módok
- Automatikus programok  Auto
- Speciális felhasználások  
- Saját programok  
- Karbantartás  

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A listában megjelenik a kiválasztott alpont a hozzátartozó piktogrammal.


- További bejegyzésekkel ugyanígy járjon el. A kiválasztáshoz csak a még hozzá nem adott alpontokat kínálja fel a készülék.

## Bejegyzések törlése

- Válassza ki a MyMiele  lehetőséget.
- Érintse addig a bejegyzést, amit törölni szeretne, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a Törlés lehetőséget.

A bejegyzés törlésre kerül a listáról.

## Bejegyzések áthelyezése

- Válassza ki a MyMiele  lehetőséget.
- Érintse addig a bejegyzést, amit át szeretne helyezni, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) Elhalasztás lehetőséget.

A bejegyzés körül megjelenik egy narancs színű keret.

- Helyezze át a bejegyzést.

A bejegyzés a kívánt pozícióban található.

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

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


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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

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

Ezután adjon meg egy programnevet.

## Saját programok létrehozása

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

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait:

- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.

Ha a Előmelegítés funkciót választja, a Hozzáad segítségével adjon hozzá egy további sütési lépést a sütési idő beállításával. Csak ezután tudja a programot elmenteni vagy elindítani.


Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

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

- Ha további ételkészítési lépések szükségesek, válassza a következőt: Hozzáad, és járjon el úgy, mint az első ételkészítési lépésnél.
- Amint meghatározta az összes szükséges ételkészítési lépést, válassza a következő menüpontot: Szintek rögzítése.
- Válassza ki a kívánt szinte(ke)t.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Ha a beállításokat ellenőrizni vagy utólag módosítani szeretné, érintse meg az adott ételkészítési lépést.

- Válassza ki a Tárolás lehetőséget.
- Adja meg a programok neveit a billentyűzet segítségével.

A  jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.

- Ha bevitte a programnevet, válassza a következő menüpontot: Tárolás.


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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

# Saját programok

## Saját programok indítása


- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.

- Válassza ki a kívánt programot.

Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:

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


A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.

A  Információ lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

- Ha a program lefutott, válassza a következőt: *Bezár*.


## Sütési lépések módosítása


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

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
  - Érintse meg a módosítandó programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
  - Válassza ki a *Módosítás* lehetőséget.
  - Válassza ki a sütési lépést, amelyet módosítani szeretne vagy a *Hozzáad* lehetőséget egy sütési lépés hozzáadásához.
  - Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.
  - Ha el akarja indítani a módosított programot változtatás nélkül, válassza az *Indítás* lehetőséget.
  - Ha minden beállítást módosított, válassza ki a *Tárolás* lehetőséget.
- A kijelzőn megjelenik annak jóváhagyása, hogy az ön programjának neve elmentésre került.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

## Saját programok átnevezése

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg a módosítandó programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) Átnevezés lehetőséget.
- Adja meg a program nevét a billentyűzet segítségével.

A  jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.


- Ha módosította a programnevet, válassza a következő menüpontot: Tárolás.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A program átnevezésre került.


## Saját programok törlése

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg a törlendő programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Nyugtázza a kérdést a(z) Igen gombbal.

A program törlésre kerül.

A Beállítások | Gyári beállítások | Saját programok segítségével minden saját programot egyszerre törölhet.

## Saját programok áthelyezése

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg az áthelyezendő programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) Elhalasztás lehetőséget.

A bejegyzés körül megjelenik egy narancs színű keret.

- Helyezze át a programot.

A program a kívánt pozícióban található.

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

## Tanácsok a sütéshez

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

## Sütőpapír használata

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

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

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Sütési idő kiválasztása

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

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

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




## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Automatikus programok használata

■ Kövesse a kijelző utasításait.

### Hőlégkeverés plusz használata

Az Alsó-felső hő  üzemmódhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

- 1 szint: tolja be az ételt az 1. szintre.
- 2 szint: tolja be az ételt az 1. és 3. szintre.

### Tanácsok

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

### Klímavezérlés használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

### Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

### Alsó-felső hő használata

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

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

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

### Eco-hőlégkev. használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

# Sütés (hús)

## Sütési tippek

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

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatoknak ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

## A hőmérséklet kiválasztása

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

## Sütési idő kiválasztása

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

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


## Tanácsok

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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



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


## Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

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

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

A Sütőautomatika  üzemmódban az elősütési szakasz alatt a sütot először magas hőmérsékletre fűtik fel (230°C).

Amint ezt a hőmérsékletet elérte, a süto a beállított sütési hőmérsékletre (további sütési hőmérséklet) önállóan visszaáll.

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

## Klímavezérlés használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

## Alsó-felső hő használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

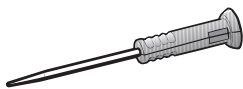
## Eco-hőlégkev. használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

# Sütés (hús)

## Húsmaghőmérő tű



A húsmaghőmérő tűvel a sütési folyamatot hőmérsékletileg pontosan felügyelheti.

### Működési mód

A húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig szúrja az ételbe. A fémhegy egy hőérzékelőt tartalmaz. Ez méri az ételkészítési folyamat során az étel belsőjében a maghőmérsékletet.

A hőérzékelő kb. 2 cm-rel a hegy mögött található. Úgy szúrja a fémhegyet az ételbe, hogy a hőérzékelő középen legyen (lásd a „Fontos használati útmutatások“ fejezetet).

Az étel maghőmérsékletének növekedése a sütési állapotot tükrözi vissza. Attól függően, hogy ön pl. a húst közepesen vagy jól átsütve szereti, állítson be alacsonyabb vagy magasabb maghőmérsékletet.

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

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

A maghőmérsékleti értékek továbbítása a sütő elektronikája felé a húsmaghőmérő tű nyelébe épített adó és a hátfalban lévő vevőantenna között rádiójelekkel történik, amint beteszi a sütnivalót a beleszúrt húsmaghőmérő tűvel a sütőtérbe.

A tökéletes jelátvitel csak csukott ajtónál biztosított. Ha az ételkészítési folyamat alatt kinyitja az ajtót pl. a sült meglocsolásához, a jelátvitel megszakad. Csak az ajtó becsukásakor folytatódik. Néhány másodpercig eltart, amíg a kijelzőn ismét az aktuális maghőmérséklet kerül kijelzésre.

A hőérzékelő 100 °C felett károsodik. Ha beleszúrja az ételbe, akkor nincs ilyen sérülésveszély, mivel legfeljebb 99 °C-os maghőmérsékletet lehet beállítani.

Ha nem használja a húsmaghőmérő tűt, az ételkészítési folyamat közben ne hagyja a sütőtérben, hanem mindig tegye az ajtóban kialakított tartóba.

### Alkalmazási lehetőségek

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

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

- Sütőautomatika
- Hőlégkeverés plusz
- Intenzív sütés
- Alsó-felső hő
- Klímavezérlés + Sütőautomatika
- Klímavez. + hőlégkever. plusz
- Klímavezérlés + Intenzív sütés
- Klímavezérlés + Alsó-felső hő

## Fontos használati útmutatások

Az optimális működés biztosítása érdekében feltétlenül vegye figyelembe a következő utasításokat.

A húsmaghőmérő tű fém hegye letörhet.

Ne használja a húsmaghőmérő tűt az étel hordozására.

- Ne használjon magas és keskeny fém sütőedényeket, mivel azok a rádiójeleket legyengíthetik.
- Ne tegyen fémes tárgyakat a vezeték nélküli húsmaghőmérő tű fölé, például ne tegyen rá sütőfedőt vagy alufóliát, illetve ne tegyen sütőrácsot és univerzális tepsit a fölötte lévő behelyezési szintre. Üvegfedőt használhat.
- Ne használjon egyidejűleg egy további kereskedelemben kapható fém húsmaghőmérő tűt.
- Kerülje el, hogy a húsmaghőmérő tű nyele a peccsenyesaftba lógjon, vagy a sütnivalón vagy a sütőedény szélén felfeküdjön.
- A húst beleteheti egy edénybe vagy felteheti a sütőrácsra.
- A húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyelég szúrja az ételbe, hogy a hőérzékelő körülbelül a magot érje el. A nyélnek eközben ferdén felfelé kell mutatnia, és nem vízszintesen a sütőtér sarkai vagy az ajtó felé.
- Szárnyasok sütésekor a mellhús legvastagabb részébe érdemes beleszúrni a fémhegyet. A hüvelyk- és mutatóujjával tapogassa végig a mellhúst, hogy megtalálja a legvastagabb részt.

- A fémhegy nem érintkezhet csonttal, és azt nem szabad különösen zsíros helyen beszúrni. Zsírcsomók és csontok túl korai kikapcsolást eredményezhetnek.
- Erősen márványozott vagy zsírral átszótt húsoknál a magasabb értéket állítsa be a sütési táblázatban megadott maghőmérsékletek közül.
- Alufólia, sütőtömlő- vagy zacskó használatakor a húsmaghőmérő tűt szúrja a fólián keresztül az étel magjáig. A húsmaghőmérő tűt a hússal is a fóliába helyezheti. Vegye figyelembe hozzá a fólia gyártójának útmutatásait.
- A húsmaghőmérő tűt nagyon lapos ételek, mint pl. hal esetében csak majdnem vízszintesen lehet beszúrni. Ezért a nagyon lapos ételeket üveg vagy kerámia sütőedényben készítsen el, mivel egy fémből készült edény falai zavarják a rádiójeleket.

Ha az ételkészítési folyamat közben a sütő már nem ismeri fel a húsmaghőmérő tűt, a kijelzőn megjelenik a megfelelő figyelmeztetés. Változtassa meg a húsmaghőmérő tű pozícióját az ételben.

# Sütés (hús)

## A húsmaghőmérő tű használata

- Húzza ki a húsmaghőmérő tűt az ajtóban lévő tároló hüvelyből.
- Szúrja a húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig az ételbe.

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


A nyélnek ferdén felfelé kell mutatnia.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Csukja be az ajtót.
- Válasszon üzemmódot vagy automatikus programot.
- Állítsa be a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet, ha szükséges.

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadták.

Kövesse a kijelző utasításait.

Az ételkészítési folyamat befejeződik, amint elérte a maghőmérsékletet.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A húsmaghőmérő tű nyele felforrósodhat. Megégetheti magát a nyéllel. Húzzon edényfogó kesztyűt a húsmaghőmérő tű kivételkor.

**Tanács:** Ha a maghőmérséklet elérésekor az étel még nincs az ön ízlése szerint kellően megsülve, akkor szúrja be a húsmaghőmérő tűt egy másik helyre, vagy növelje a maghőmérsékletet és ismételve meg a folyamatot.

## Sütési folyamat későbbi indítása húsmaghőmérő tűvel

A folyamatot egy későbbi időpontban elindíthatja.

- Válassza ki a(z) Indítási időpont lehetőséget.

A befejezés időpontját hozzávetőlegesen meg lehet határozni, mivel egy húsmaghőmérő tűvel végzett sütési folyamat időtartama közel megegyezik a húsmaghőmérő tű nélküli sütési folyamat időtartamával.

A(z) Időtartam és a Befejez. időpont nem állíthatók be, mivel a teljes idő a maghőmérséklet elérésétől függ.


## Hátralévő idő kijelzése

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

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

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

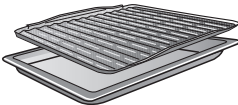
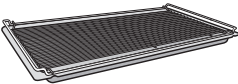
Az összes hátralévő idő információ törlésre kerül, ha a sütési- vagy a maghőmérsékletet módosítja vagy ha másik üzemmódot választ. Ha a készülék ajtaja hosszabb ideig nyitva volt, akkor a hátralévő idő ismét újra számolódik.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

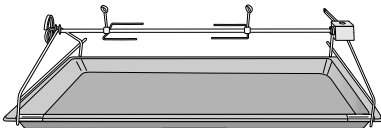
Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak. Csukja be az ajtót grillezéskor.

## Tanácsok a grillezéshez

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



- A grillezéshez kenje be a rácsot olajjal, és helyezze rá az ételt.



- Ezen túlmenően a sütő fel van szerelve egy forgó grill berendezéssel, amellyel olyan ételeket készíthet, mint göngyölt hús vagy szárnyasok (lásd a „Grillezés forgó grill berendezéssel” fejezetet).

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Szint kiválasztása

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

# 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 legyenek nagyon eltérőek.
- Általában a rövidebb idő lejárta után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
- Hús esetén nyomja meg egy kanállal, hogy ellenőrizze, elkészült-e az étel. Így megállapíthatja, hogy mennyire puha a hús.
- **angolos/rosé**  
Ha a hús még nagyon rugalmas, akkor a belseje még vörös.
- **közepes**  
Ha a hús kissé benyomható, akkor belül rózsaszín.
- **átsütve**  
Ha a hús alig nyomható be, akkor átsült.

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

A húsmaghőmérő tű műanyag része nagyon magas hőmérsékleten megoldható.

A húsmaghőmérő tűt ne használja grill üzemmódokban.

A húsmaghőmérő tűt ne tárolja a sütőtérben.

## Nagy grill ☀️ használata

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

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

## Kicsi grill ☀️ használata

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

A szükséges hőszugárzás előállítása érdekében a felső sütésnek/grillfűtőtestnek csak a belső része izzik erősen.

## Légkeveréses grill 🌀 használata

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

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



## Kis forgógrill 🌀 és Nagy forgógrill 🌀 használata

Ezek az üzemmódok nagyobb átmérőjű ételek grillezésére alkalmasak, pl. göngyölt hús vagy szárnyas.

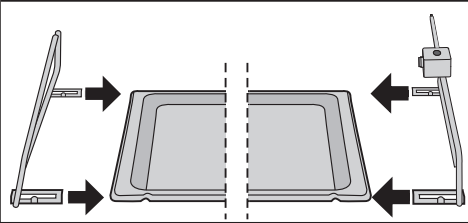
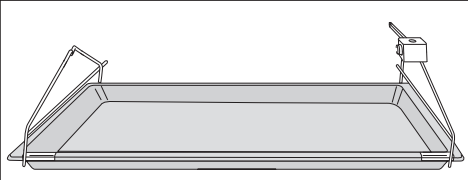
A forgómozgás által az étel minden oldalról egyenletesen pirul.



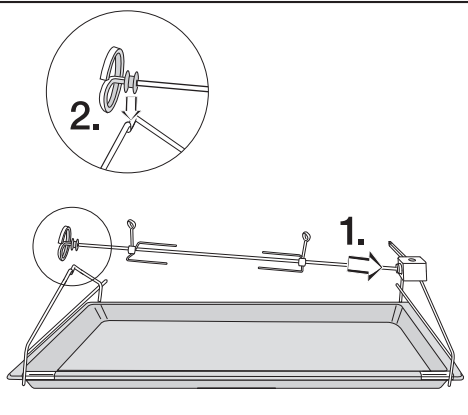
## Grillezés forgó grill berendezéssel

A forgó grill berendezést Kis forgógrill  és Nagy forgógrill  üzemmódo-  
dokban használhatja.

A forgó grill berendezés terhelhetősége legfeljebb 5kg.




- A grillező nyársak tartóit tolja oldalt az univerzális tepsire, amíg a tartók be-  
pattannak.



- Az élelmiszert a nyárs közepén rögzítse a kapcsokkal.
- A nyársat a hegyével vezesse be (1.) és a tekercest helyezze a tartóra (2.).


- Tolja a forgó grill berendezést az 1. behelyezési szintre.

Eközben a forgó grill berendezés automatikusan befűződik a grillmotor felfogurataiba a sütő hátfalán.

- Csukja be az ajtót.
- Válassza a Forgógrill  lehetőséget, és végül az egyik forgó grill üzemmódot.
- Hagyja jóvá az üzenetet az OK gombbal.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A grillmotor bekapcsol. A forgómozgás által az étel minden oldalról egyenletesen pirul.

- A sütési művelet után válassza ki: Be-  
fejezés.


 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a forgó grill berendezéssel.

Húzzon konyhai kesztyűt az étel kivételkor.

- Vegye ki az ételt a sütőtérből.
- Kapcsolja ki a sütőt.

# Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő tisztítószerrel használja. A sütőtisztító és a vízkömentesítő szer különösen a sütő frontját károsítja.

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

A tisztítószer maradványait rögtön távolítsa el.

- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazza)
- tisztítóradírt
- éles fémkaparót
- acélgyapotot
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerekkel
- sütőtisztítót
- rozsdamentes spirálokat

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződések.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben (kivéve a vezeték nélküli hűsmagbővívőt).

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

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

## Nem megfelelő tisztítószer

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

- szóda-, ammónia-, sav- vagy kloridtartalmú tisztítószerrel
- vízköoldó tisztítószerrel a készülékfronton
- dörzsölő tisztítószerrel (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket)
- oldószert tartalmazó tisztítószerrel
- nemesacél tisztítószerrel
- mosogatógéphez való tisztítószerrel
- üvegtisztítót,
- üveggerámia főzőlapokhoz való tisztítószerrel

## Normál szennyeződések eltávolítása

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

## Normál szennyeződések eltávolítása

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

## Húsmaghőmérő tű tisztítása

- Tisztítsa meg a húsmaghőmérő tűt kézzel vagy mosogatógépben.

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

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

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

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

Óvatosan eltávolíthatja a maradványokat a kamera burkolatlemezéről egy üvegkaparóval, amelyet lapos szögben vezet a burkolatlemezre.

## Sütőtisztító használata

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

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

Ne fújjon sütőtisztító spray-t a sütőrérfalai 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 tisztítószer maradványait alaposan tiszta vízzel távolítsa el.
- Puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

## Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével

Kézi tisztítás helyett a sütőteret megtisztíthatja a Pirolízis  funkcióval ist.

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

Három pirolízis-fokozat áll rendelkezésre különböző időtartamokkal:

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

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

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

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

## A pirolitikus tisztítás előkészítése

Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül.

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

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

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 92
- Rács HBBR 92


■ Vegye ki a pirolitikus tisztításra nem alkalmas tartozékokat.

■ Tolja be a sütőrácst a legfelső szintre.

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

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

## A pirolitikus tisztítás elindítása

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


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

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

 Sérülésveszély forró felületek miatt.

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

Ne engedje, hogy pirolitikus tisztításkor gyermekek hozzáérjenek a sütőhöz.

- Válassza ki: Karbantartás .
  - Válassza ki: Piroízis.
  - Válassza ki a szennyezettségi foknak megfelelő pirolízis-fokozatot.
  - Az OK gombbal hagyja jóvá.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Az OK gombbal hagyja jóvá.

A pirolitikus tisztítást azonnal elindíthatja vagy elhalaszthatja az indítási időpontot.

## A pirolitikus tisztítás azonnali elindítása



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

A pirolitikus tisztítás elindul.

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

A sütőtér világítása a pirolitikus tisztítás alatt nem kapcsol be.

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

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

## A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása

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

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

Az indítási időpontig az indítási időt a Időzítés segítségével újra beállíthatja.

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

# Tisztítás és ápolás


## A pirolitikus tisztítás megszakítása

Amint a hátralévő idő lejárt, megjelenik az útmutatás, hogy az ajtó kireteszelődik.

Amint az ajtó kireteszelődött, megjelenik a **Kész**, és egy hangjelzés szólal meg.

- Nyugtázza az útmutatást az **OK** gombbal.
- Válassza ki a **Bezár** lehetőséget.
- Kapcsolja ki a sütőt.

A hallható és látható jelzések leállnak.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

- Tisztítsa meg a sütőtérrel és a pirolitikus tisztításra alkalmas tartozékokat a maradványoktól (pl. hamu), amelyek a sütőtér szennyezettségi fokától függően keletkezhetnek.
- Távolítsa el a kamera burkolatlemeztől az esetleges maradványokat. A mosogatószivacs kemény oldalát is használhatja.
- Tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörölközőre és kenje be a tartórácsot.

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

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

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

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

Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek széthúzása

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

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

## Vízkömentesítés

A párologtató rendszert a vízkeménységnek megfelelően rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Ön bármikor végrehajthat egy vízkömentesítési folyamatot.

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

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

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

### A vízkömentesítés folyamata

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

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

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

### Vízkömentesítési folyamat előkészítése

Egy kb. 1 l térfogatú edényre van szüksége.

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

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


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

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

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

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

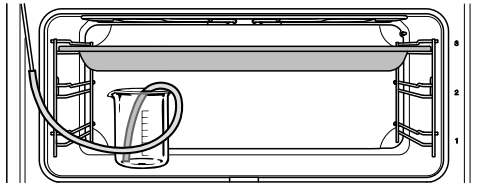
### Vízkömentesítési folyamat végrehajtása

- Válassza ki a Karbantartás  lehetőséget.
- Válassza ki a Vízkömentesítés lehetőséget.

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

## Tisztítás és ápolás

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



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

Elindul a beszívási folyamat. Szivattyúzajok hallhatók.

A beszívási folyamatot a **Állj** vagy a **Indítás** lehetőségekkel bármikor megszakíthatja, majd folytathatja.

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

Megjelenik egy útmutatás, hogy a beszívási folyamat lezárult.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

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

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

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

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

A hatáskifejtési szakasz végén megszólal egy hangjelzés.

### A párologtató rendszer kiöblítése a hatáskifejtési szakasz után

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

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

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

Az **első öblítés** beszívási folyamata elindul.

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

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

- Vegye ki az összegyűjtött öblítővízzel teli univerzális tepsit, ürítse ki, és tegye vissza a legfelső szintre.
- Vegye ki a műanyagtömlőt az edényből, és tölts fel az edényt kb. 1 l friss vezetékes vízzel.




- Tegye vissza az edényt a sütőtérbe, és rögzítse az edényben a műanyagtömlőt.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- A **harmadik öblítésnél** ugyanígy járjon el.

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

## Maradékvíz elpárologtatása

A harmadik öblítési folyamat után elindul a maradékvíz elpárologtatása.

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

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

A sütőtér fűtése bekapcsol és megjelenik a maradékvíz elpárologtatásának időtartama.


Az időtartam a ténylegesen meglévő vízmennyiség szerint automatikusan módosításra kerül.

## A vízkömentesítési folyamat megszakítása

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- Megszólal egy hangjelzés, és megjelenik a(z) *Kész*.
- Válassza ki a(z) *Bezár* lehetőséget.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

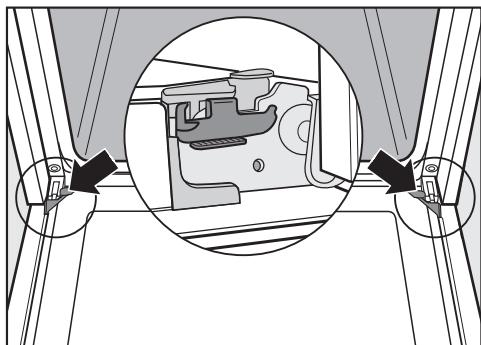
A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőtesteket és a tartozékokat.

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

# Tisztítás és ápolás

## Az ajtó kiszerelése

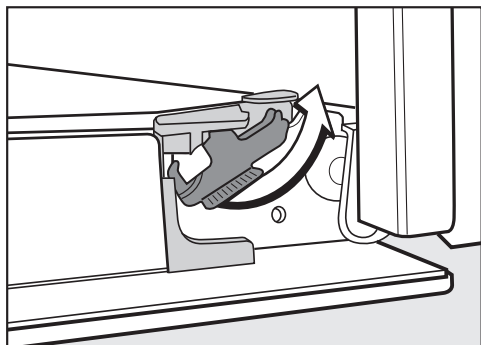
Az ajtó súlya kb. 14 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszolja ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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

- Zárja be az ajtót ütközésig.



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

## Az ajtó szétszerelése

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

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

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

A karcolások károsíthatják az üveglapot.

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

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

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

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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

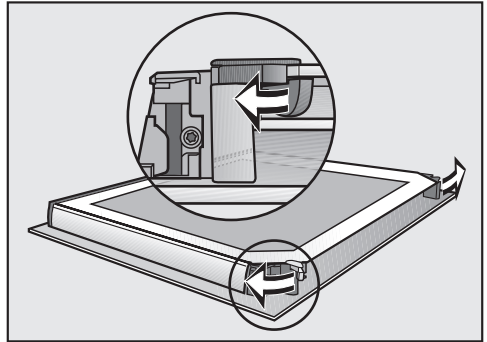
A kiszertelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

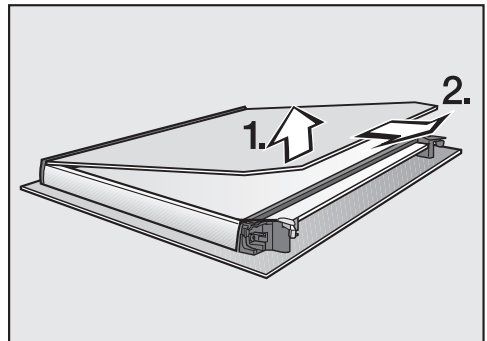
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

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



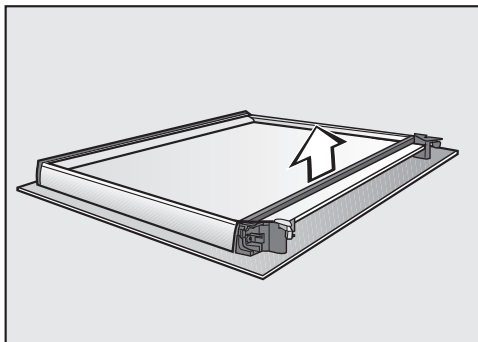
- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

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

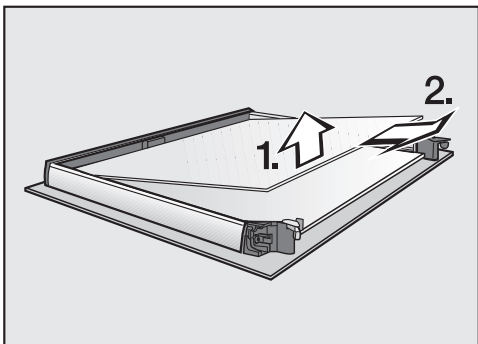


- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.

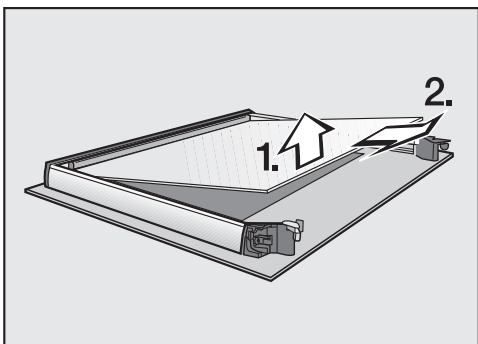
## Tisztítás és ápolás



- Vegye ki a tömitést.



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



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

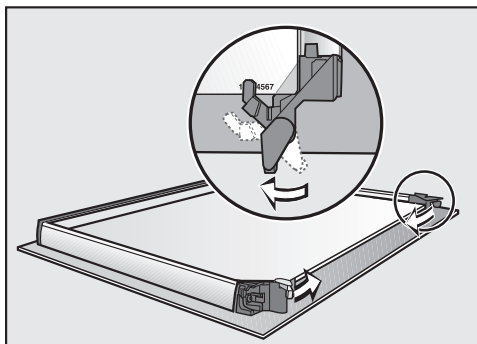
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálalás kendővel.

- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:

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

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

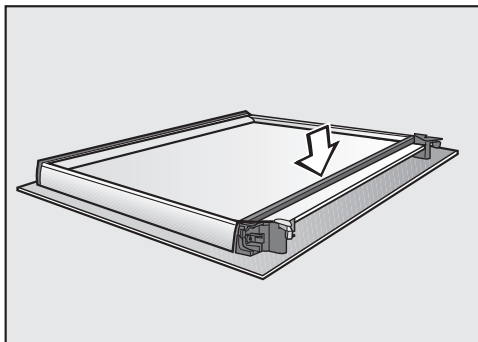


- Forgassa be az ajtóüveglapok reteszelését, hogy a két középső ajtóveglap közül az alsón feküdjének.

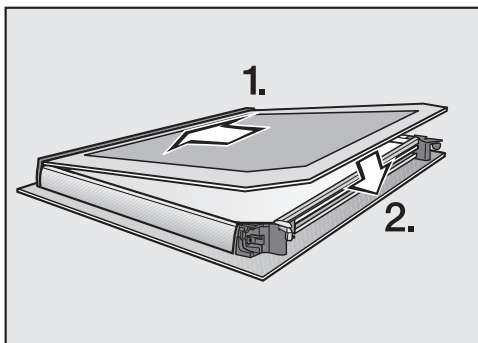
- Úgy illessze be a két középső ajtóveglap közül a felsőt, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon).

Az ajtóüveglapnak a reteszeléseken kell feküdnie.

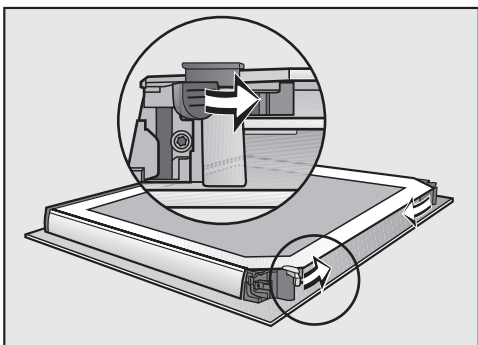
## Az ajtó beszerelése



- Illesse be a tömítést.

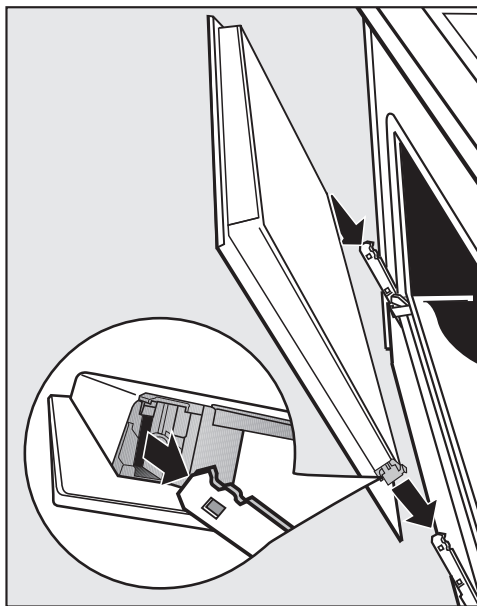


- Tolja be a belső ajtóüveglapot a matt nyomtatású oldalával lefelé a műanyag profilba, és fektesse a reteszelések közé.



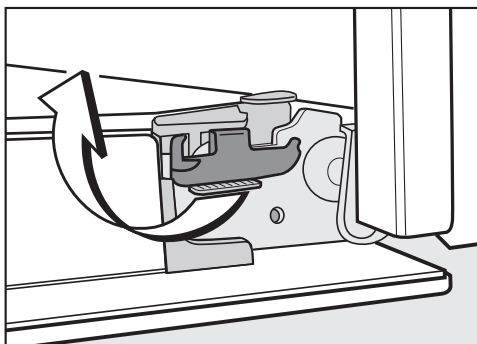
- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapot mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.



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

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




- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

## Tisztítás és ápolás

### A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése

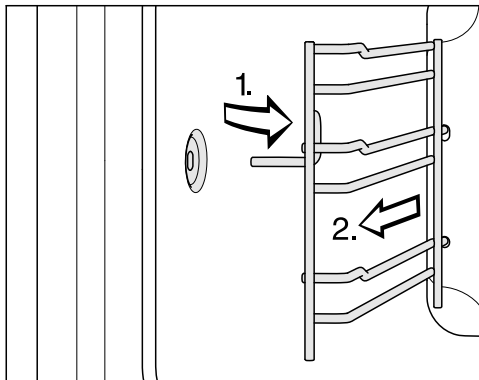
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelheti ki.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

## Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

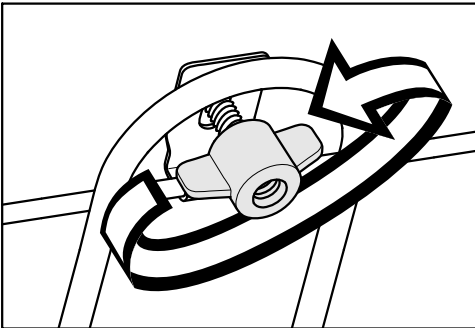
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

A sütőtér aljának bevonatát a leeső anyák károsíthatják.

Helyezzen a sütőtér aljára pl. egy konyharuhát.

- Szerelje ki a tartórácsot.



- Oldja ki a szárnyas anyákat.

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

- Óvatosan hajtsa le a felső hő-/grillfűtőtestet.

A sütőtér teteje most hozzáférhető.

- Tisztítsa meg a sütőtér tetejét meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta szivacskendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

A kamera károsodik, ha a burkolatlemez helytelenül van beépítve.

Soha ne csavarja le a kamera burkolatlemezét.





- Távolítsa el a kamera burkolatlemeztől az esetleges maradványokat egy nemesacél spirállal (pl. Spontex Spirinett). Óvatosan eltávolíthatja a maradványokat a kamera burkolatlemezéről egy üvegkaparóval, amelyet lapos szögben vezet a burkolatlemezre.
- Tisztítás után hajtsa fel a felső sütés-/grillfűtőtestet.
- Helyezze fel a szárnyas anyákat, és húzza meg szorosan.
- Szerelje be a tartórácsokat.

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

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

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



Probléma	Ok és elhárítás
<b>Az érintőgombok vagy a közeledést érzékelő szenzor nem reagálnak.</b>	Kiválasztotta a(z) Kijelző   QuickTouch   Kikapcsolás beállítását. Ezáltal az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütőnél nem reagálnak. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző   QuickTouch   Bekapcsolás beállítását.</li> </ul>
	A közeledést érzékelő szenzor beállításai ki vannak kapcsolva. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Módosítsa a közeledést érzékelő szenzor beállításait a(z) Beállítások   Közeledést érz. szenzor segítségével.</li> </ul>
	A közeledést érzékelő szenzor meghibásodott. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.</li> </ul>
	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva.</li> <li>■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.</li> </ul>
	Ha a kijelző sem reagál, vezérlési hiba áll fenn. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a sütő.</li> </ul>
<b>A Áramkimaradás a folyamat megszakadt jelenik meg a kijelzőn.</b>	Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy futó sütési folyamat megszakadt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</li> <li>■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.</li> </ul>
<b>12:00 jelenik meg a kijelzőn.</b>	A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot.</li> </ul>
<b>A Maximális üzemelési idő elérése jelenik meg a kijelzőn.</b>	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hagyja jóvá az OK gombbal.</li> </ul> A sütő ezután újra üzemkészs.
 <b>Hiba F32 jelenik meg kijelzőn.</b>	A pirolitikus tisztításhoz nem reteszeli az ajtó. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. Indítsa el újra a kívánt pirolitikus tisztítást.</li> <li>■ Ha újra megjelenik az üzenet, hívja a Miele vevőszolgálatát.</li> </ul>

## Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
⚠ Hiba <b>F33</b> jelenik meg kijelzőn.	A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelve. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</li> <li>■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, forduljon a Miele vevőszolgálathoz.</li> </ul>
Hiba <b>és egy itt fel nem tüntetett hibakód meg-jelenik a kijelzőn.</b>	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<b>A</b> A húsmaghőmérő tű vétele akadozik. Változtassa meg a helyét a párolótérben. <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	A húsmaghőmérő tűt a készülék már nem ismeri fel. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Változtassa meg a húsmaghőmérő tű pozícióját az ételben.</li> </ul> <p>Ha a húsmaghőmérő tűt még mindig nem ismeri fel, a készülék meghibásodott. A Miele szakkereskedőjénél vagy a Miele vevőszolgálatánál új húsmaghőmérő tűt kaphat.</p>
<b>A vízkömentesítési funkció kiválasztása után a(z)</b> A funkció jelenleg nem elérhető. <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	A párologtató rendszer meghibásodott. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<b>Egy automatikus program kiválasztása után a</b> Nedvességtartalom szabályozó hiba. Az automatikus program nedvesség nélkül megy tovább. <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	A párologtató rendszer meghibásodott. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul> <p>Lefuttathatja az automatikus programot párasítás nélkül is.</p>
<b>Egy párasítással kombinált sütési folyamatnál nem történik vízbeszívás.</b>	A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a párologtató rendszer szivattyúja nem működik. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások   Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Kikapcsolás segítségével.</li> </ul> <p>A párologtató rendszer szivattyúja hibás.  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul> </p>
<b>Sütés után üzemi zaj hallható.</b>	Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).
<b>A sütő önmagától kikapcsolt.</b>	A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja be ismét a sütőt.</li> </ul>

Probléma	Ok és elhárítás
<b>A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.</b>	A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól. ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.
	A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól. ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.
<b>A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.</b>	Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott. ■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki.
	A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak. ■ Alsó-felső hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.
<b>A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.</b>	A pirolitikus tisztítás során a szennyeződések elégnek, és hamu marad vissza. ■ Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, illetve tiszta, nedves mikroszálal kendővel távolítsa el a hamut. Ha még mindig nagyobb szennyeződések láthatók, indítsa el újra a pirolitikus tisztítást, adott esetben hosszabb időtartammal.
<b>Tartozékok betolásakor vagy kihúzásakor zajok hallhatók.</b>	A tartórács pirolitikus tisztításra alkalmas felülete miatt súrlódás lép fel a tartozék betolásakor, vagy kihúzásakor. ■ Ennek a súrlódó hatásnak a csökkentésére tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörlőre és kenje be a tartórácsot. Ezt minden pirolitikus tisztítás után ismételje meg.
<b>A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.</b>	Kiválasztotta a Világítás   „Be” 15 mp-re beállítást. ■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás   Bekapcsolás beállítást.
<b>A sütőtér világítása ki van kapcsolva vagy nem kapcsol be.</b>	Kiválasztotta a Világítás   Kikapcsolás beállítást. ■ Az  érintógomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol. ■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás   Bekapcsolás vagy „Be” 15 mp-re beállítást.
	A sütőtér megvilágítása meghibásodott. ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.

# Ügyfélszolgálat

---

A [www.miele.hu/service](http://www.miele.hu/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 szaktereskedőjét vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

## Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

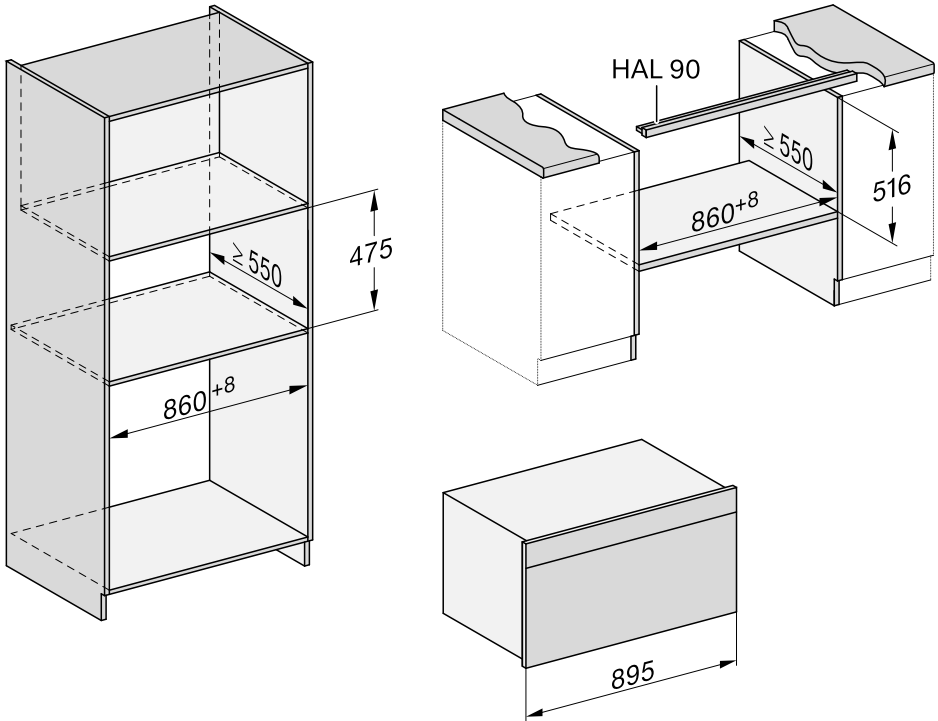
## Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

### Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

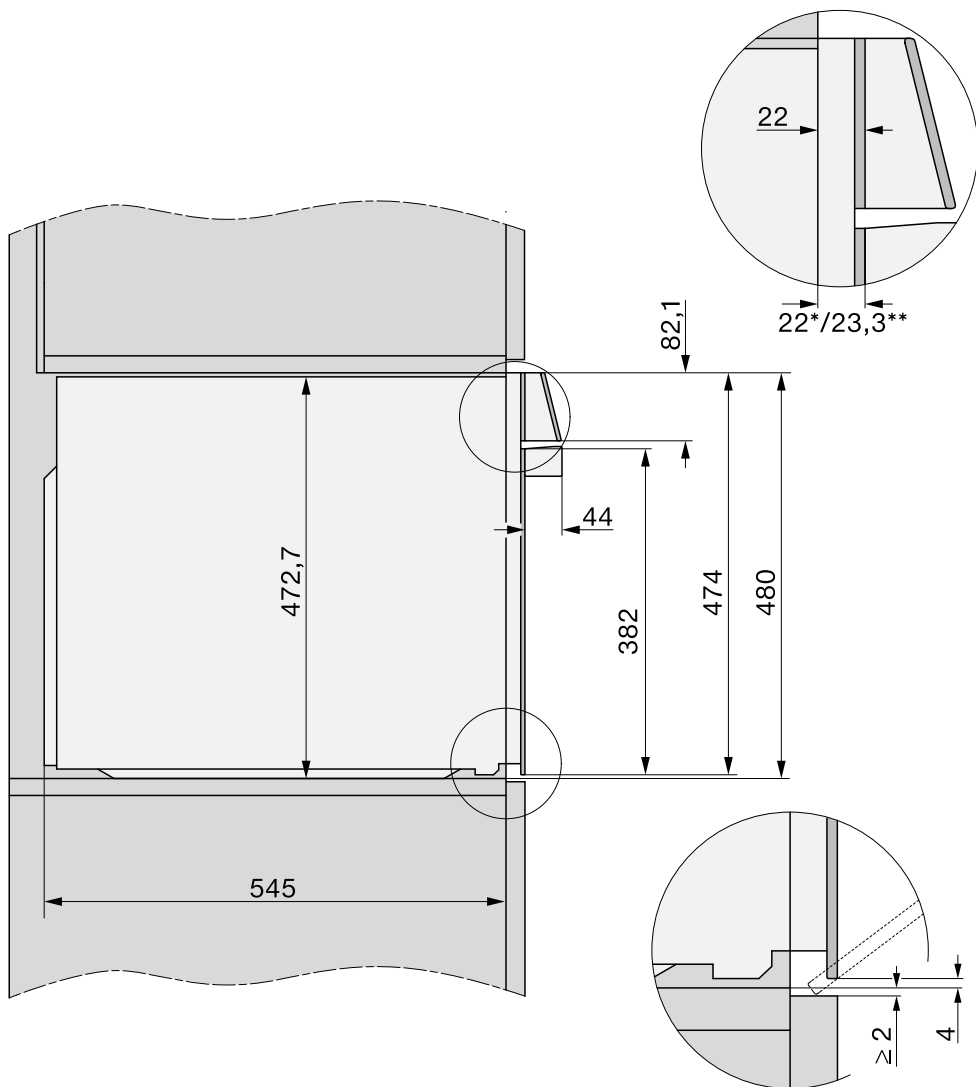
Ha a sütőt főzőlap alá kell beépíteni, vegye figyelembe a beépítési útmutatót, valamint a főzőlap beépítési magasságát.

A HAL 90 kiegyenlítőprofil csak alsó szekrénybe történő beépítéshez szükséges és utólagosan megvásárolható tartozékként kapható.



# Telepítés

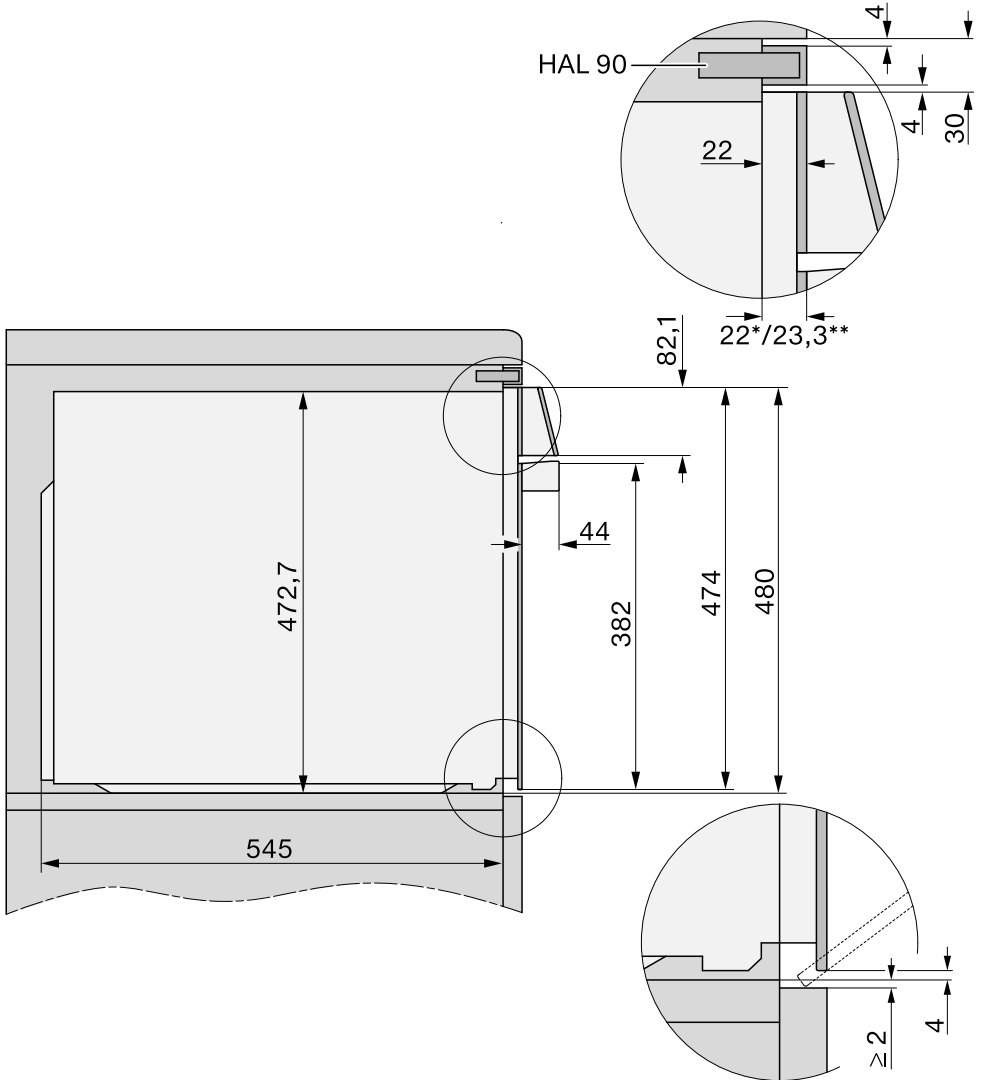
## Magas szekrény oldalsó nézet



## Alsó szekrény oldalsó nézet

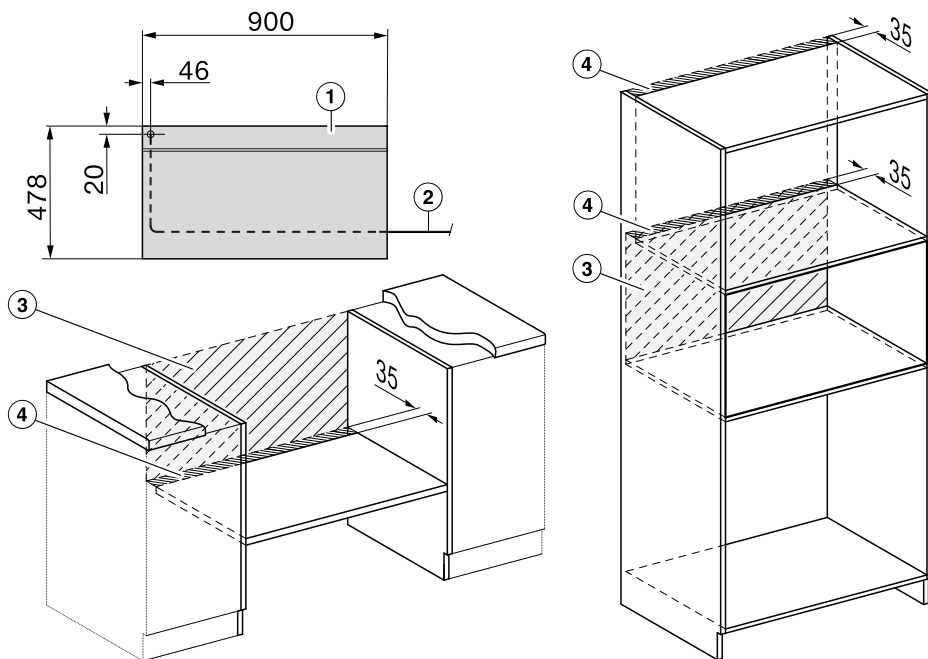
A HAL 90 kiegyenlítőprofil utólag vásárolható tartozékként kapható.

- Rögzítse a HAL kiegyenlítőprofil a szekrénykivágásban a munkalap alatt.



# Telepítés

## Csatlakozás és szellőzés



- ① Előlnézet
- ② Hálózati csatlakozóvezeték hossza = 2 000 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőző kivágás min. 150 cm<sup>2</sup>



## Sütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

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

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

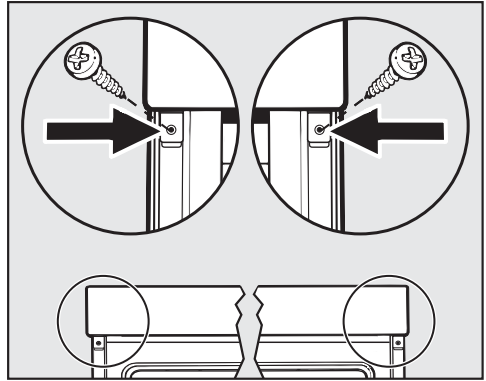
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő tartókengyeleket használja.

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

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



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

## Elektromos csatlakozás

### Sérülésveszély!

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

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

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

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

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

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

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

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

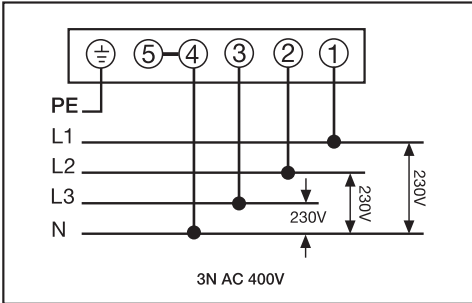
A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például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

## Sütő

A sütő egy kb. 2,0 m hosszú csatlakozó-vezetékkel van ellátva, és a bekötési rajznak megfelelően kell csatlakoztatni.

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

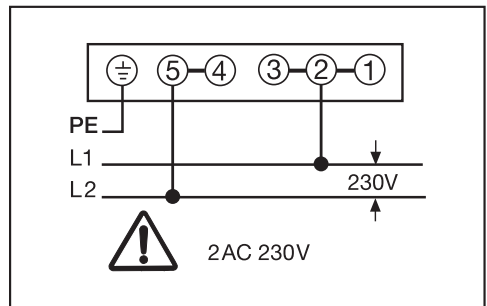
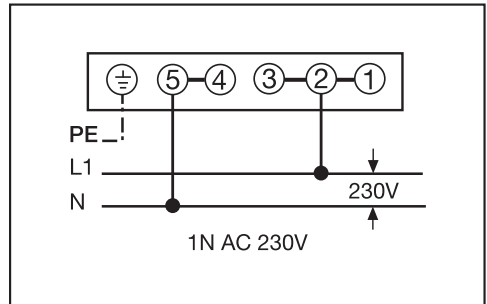
### Bekötési rajz 3N AC 230 V



### Bekötési rajz AC 230 V























Jelen sütő olyan áramellátó hálózaton történő üzemelésre készült, amelynek a  $Z_{max}$  rendszerimpedanciája az átmenőponton (Házi csatlakozás) max. 0,42 Ohm-ra méretezett.








A felhasználó győződjön meg arról, hogy a sütőt csak olyan áramellátó rendszeren üzemeltetik, amely megfelel ennek a követelménynek. Ha szükséges, a rendszerimpedanciát a helyi energiaszolgáltatótól lehet megtudni.



# Sütési táblázatok

## Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (eszköz)		 [°C]			 [perc]	CF
Muffin (1 tepszi)		150–160	–	2	25–35	–
Muffin (2 tepszi)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>2</sup>	–
Aprósütemény (1 tepszi)*		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Aprósütemény (2 tepszi)*		150	–	1+3	30–40	–
Homoktorta (szögletes forma, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 <sup>1</sup>	–	1	65–75	✓
Márványkalács, diós kalács (szögletes forma, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Márványkalács, diós kalács (koszorú forma/kuglóf forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Gyümölcsös sütemény (tepsi)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Gyümölcstorta (csatos forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 <sup>1</sup>	–	1	50–60	–
Tortalap (tortalap forma, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–


























 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Sütési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó/Felső hő, ✓ Be, – Ki










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

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

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

## Gyúrt tészta

Sütemény/aprosütemény (eszköz)		 [°C]		 3 1	 [perc]	CF
Puszedli (1 tepsi)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
Puszedli (2 tepsi)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>2</sup>	–
Kinyomós süti (1 tepsi)*		140	–	1	35–45	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Kinyomós süti (2 tepsi)*		140	–	1+3	40–50 <sup>2</sup>	–
Tortalap (tortalap forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Sajttorta (csatos forma, Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
Almás lepény (csatos forma, Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 <sup>1</sup>	–	1	75–90	–
Almatorta, fedett (csatos forma, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
Gyümölcstorta öntettel (csatos forma, Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
Gyümölcsös sütemény öntettel (tepsi)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
Édes quiche (tepsi)		210–220 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Sütési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Eco Hőlégkeverés,  Alsó/Felső hő,  Intenzív sütés, ✓ Be, – Ki























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










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

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

# Sütési táblázatok










## Kelt tészta








Sütemény/aprósütemény (eszköz)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	CF
Kuglóf (kuglóf forma, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Karácsonyi kalács		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Morzsás pite gyümölcsrel/gyümölcs nélkül (tepsi)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Gyümölcsös sütemény (tepsi)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Almás táská/mazsolás csiga (1 tepsi)		160–170	✓	1	25–35	–
Almás táská/mazsolás csiga (2 tepsi)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Fehér kenyér (forma nélkül)		200–210	✓	1	30–40 <sup>4</sup>	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Fehér kenyér (szögletes forma, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Teljes kiőrlésű kenyér (szögletes forma, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Kelt tészta kelesztése		30–35	–	– <sup>2</sup>	–	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Sütési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Klímavezérlés + Hőlégkeverés plusz,  Klímavezérlés + Alsó/Felső hő,  Alsó/Felső hő, ✓ Be, – Ki

- Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- Tegye a rácsot a sütőtér aljára és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.
- Különböző időpontokban vegye ki a tepsiket, ha az étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- A sütési folyamat kezdetekor indítson el két gőzlöketet.
- A Crisp function funkciót 15 perccel a sütési folyamat elindulása után kapcsolja be.











## Túrós-olajos tészta








Sütemény/ aprósütemény		 [°C]			 [perc]	CF
Gyümölcsös sütemény (tepsi)		160–170	–	2	40–50	–
		170–180	–	2	40–50	–
Almás táska/mazsolás csiga (1 tepsi)		160–170	✓	2	25–35	✓
Almás táska/mazsolás csiga (2 tepsi)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Sütési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó/Felső hő, ✓ Be, – Ki

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

## Piskótatészta

Sütemény/ aprósütemény		 [°C]			 [perc]	CF
Piskótalap, vastagabb (2 tojás, csatos forma, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	1	15–25	–
Piskótalap, vastagabb (4-6 tojás, csatos forma, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	1	35–45	–
Vizes piskóta (csatos forma, Ø 26 cm)*		170 <sup>1</sup>	–	1	25–35	–
		150–180 <sup>1</sup>	–	1	20–45	–
Piskótalap (vékony) (tepsi)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–














 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Sütési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó/Felső hő, ✓ Be, – Ki






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

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

# Sütési táblázatok

## Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjés sütemény

Sütemény/ aprósütemény		 [°C]			 [perc]	CF
Képviseelőfánk (1 tepsi)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Leveles tészta táskák (1 tepsi)		170–180	–	2	20–30	–
Leveles tészta táskák (2 tepsi)		170–180	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Habcsók (1 tepsi)		120–130	–	2	25–50	–
Habcsók (2 tepsi)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	–
Habcsók (1 tepsi, 6 db, Ø 6 cm/db)		90–100	–	2	120–150	✓
Habcsók (2 tepsi, 6 db, Ø 6 cm/db)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Sütési idő, CF Crisp function,

 Hőlégkeverés plusz,  Alsó/Felső hő, ✓ Be, – Ki

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




















<sup>1</sup> A sütési folyamat kezdete után nyolc perccel indítson el egy gőzlöketet.












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

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



## Pikáns csemegék

Elkészítendő étel (eszköz)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint <sup>3</sup>	 Sütési idő [perc]	CF
Pikáns quiche (tepsi)		220–230 <sup>3</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Hagymatorta (tepsi)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, kelt tészta (tepsi)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	25–35	✓
Pizza, túrós-olajos tészta, (tepsi)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>3</sup>	✓	2	30–40	✓
Mélyhűtött pizza, elősütött (rács)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (rács)		300 <sup>4</sup>	–	2	3–5	–
Átsütött/csőben sült (pl. toast) <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	2	3–6	–
Grill zöldség <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	3	5–10 <sup>5</sup>	✓
		250 <sup>4</sup>	–	2	5–10 <sup>5</sup>	✓
Ratatouille (univerzális tepsi)		180–190	–	2	55–65	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Sütési idő, CF Crisp Function,  
 Hőlégkeverés plusz,  Eco Hőlégkeverés,  Alsó/Felső hő,  Intenzív sütés,  
 Nagy grill,  Légkeveréses grill, ✓ Be, – Ki

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

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

<sup>2</sup> Mennyiségtől függően használhatja a Kis grill  üzemmódot is.



















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












<sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az ételt.

<sup>5</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

# Sütési táblázatok

## Marha

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup> Szint,  Sütési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó/felső hő,  Eco Hőlégkeverés,  Alacsony hőmérsékletű sütés speciális felhasználás,  Nagy grill, ✓ Be, – Ki

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

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

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

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
















<sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az ételt.










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

<sup>6</sup> Először fedővel süssön. Ha a sütési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

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

## Borjú



















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













 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Sütési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó/felső hő,  Alacsony hőmérsékletű sütés speciális felhasználás, ✓ Be, – Ki

- <sup>1</sup> Használja a rácsot és az univerzális tepsit.
- <sup>2</sup> Először süsse meg a húst a főzőlapon.
- <sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- <sup>4</sup> Először fedővel süssön. Ha a sütési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

# Sütési táblázatok

## Sertés

Elkészítendő étel (eszköz)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	 [°C]
Sertéssült/sült sertéstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		160–170	✓	1	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		180–190	✓	1	140–150 <sup>5</sup>	80–90
Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	1	140–150 <sup>6,7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	1	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
Sertésfilé, kb. 350 g <sup>1</sup>		90–100	–	1	70–90	60–69
Sertéscomb, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		160–170	–	1	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Csemege karaj, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		150–160	✓	1	50–60 <sup>6</sup>	63–68
Csemege karaj, kb. 1 kg <sup>1</sup>		95–105	–	1	140–160	63–66
Fasírt, kb. 1 kg (univerzális tepsi)		170–180	✓	1	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	1	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Reggelihez való szalonna/bacon <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	3	3–5	–
Sült kolbász <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	–	2	8–15 <sup>10</sup>	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Sütési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó/felső hő,  Eco Hőlégkeverés,  Klímavezérlés + Hőlégkeverés plusz,  Alacsony hőmérsékletű sütés speciális felhasználás,  Nagy grill, ✓ Be, – Ki

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

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

<sup>3</sup> Mennyiségtől függően használhatja a Kis grill  üzemmódot is.

<sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret öt perccel, mielőtt behelyezi az ételt.

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

<sup>6</sup> A felmelegítési szakasz után indítsa a három kézi gőzlöketet a sütési idő alatt elosztva.













<sup>7</sup> A sütési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.









<sup>8</sup> A Crisp function funkciót 60 perccel a sütési folyamat elindulása után kapcsolja be.

<sup>9</sup> Először fedővel süssön. Ha a sütési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

<sup>10</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

## Bárány, vadhús

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Sütési idő,  Maghőmérséklet,  
 Alsó/felső hő,  Alacsony hőmérsékletű sütés speciális felhasználás, ✓ Be, – Ki
















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












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

<sup>3</sup> Először fedővel süssön. Ha a sütési időből letelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

# Sütési táblázatok

## Szárnyas, hal

Elkészítendő étel (eszköz)		 [°C]			 [perc]	 [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepszi)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (rács univerzális tepsin)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	1	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	1	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)		160–170	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepszi)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepszi)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepszi)		200–210	–	1	25–30	75–80

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Sütési idő,  Maghőmérséklet,  
 Sütőautomatika,  Légkeveréses grill,  Alsó/felső hő,  Klímavezérlés + Alsó/felső hő,  Eco Hőlégkeverés, ✓ Be, – Ki

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

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

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


















<sup>4</sup> A sütési folyamat kezdetén kb. 0,25 l folyadékkal locsolja meg.









<sup>5</sup> 30 perc után locsolja meg kb. 0,5 l folyadékkal.

<sup>6</sup> A sütési folyamat kezdete után öt perccel indítson el egy kézi gőzlöketet.

# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint

Tesztételek (eszköz)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	CF
Aprósütemény (1 univerzális tepsi <sup>1</sup> )		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>4</sup>	–	2	20–30	–
Aprósütemény (2 univerzális tepsi <sup>1</sup> )		150	–	1+3	30–40	–
Kinyomós süti (1 univerzális tepsi <sup>1</sup> )		140	–	1	35–45	–
		160 <sup>4</sup>	–	2	20–30	–
Kinyomós süti (2 univerzális tepsi <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>	–
Almás lepény (rács <sup>1</sup> , csatos forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	90–100	–
		180 <sup>4</sup>	–	1	75–90	–
Vizes piskóta (rács <sup>1</sup> , csatos forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		170 <sup>4</sup>	–	1	25–35	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>4</sup>	–	1	20–45	–
Toast (rács <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	2	3–5	–
Hamburger (rács <sup>1</sup> az univerzális tepsin <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	2	15–25 <sup>7</sup>	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Sütési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó/Felső hő,  Nagy grill, ✓ Be, – Ki

- <sup>1</sup> Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- <sup>2</sup> Matt, sötét színű csatos formát használjon.  
Helyezze a csatos formát középen a rácsra.
- <sup>3</sup> Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő lejártakor ellenőrizze az ételt.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- <sup>5</sup> Melegítse elő a párolóteret öt percig, mielőtt behelyezi az ételt.
- <sup>6</sup> Különböző időpontokban vegye ki a tepsiket, ha az étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- <sup>7</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.


# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

## Adatlap háztartási sütőhöz

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

MIELE	
Modell neve/-megjelölése	H 7890 BP
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI <sub>cavity</sub> )	95,9
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	1,45 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,89 kWh
Sütőtérek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	90 l
Készülék mérete	70,0 kg



Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban, időkijelzés ki	max. 0,3 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban, időkijelzés be	max. 0,8 W
Teljesítményfelvétel hálózatvezérelt készenléti üzemmódban	max. 2,0 W
Időtartam a kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	20 Min
Időtartam a hálózatvezérelt készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	20 Min
A Wi-Fi-modul frekvenciasávja	2,4000 – 2,4835 GHz
A Wi-Fi-modul adóteljesítménye	max. 100 mW
A húsmaghőmérő tű frekvenciasávja	433,2 – 434,6 MHz
A húsmaghőmérő tű maximális adóteljesítménye	max. 10 mW

### Megfelelőségi nyilatkozat

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

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

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

### A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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

# Műszaki adatok

---

## Szerzői jogok és licenck

A készülék kezeléséhez és vezérléséhez a Miele saját vagy külső szoftvert használ, amelyek nem tartoznak az úgynevezett nyílt forráskódú licenckfeltételek alá. Ezek a szoftverek és szoftverkomponensek szerzői jogi védelem alá tartoznak. Tartsa tisztában a Miele és a harmadik felek szerzői jogait.

A jelen készülék továbbá olyan szoftverkomponenseket tartalmaz, amelyek a nyílt forráskódú licenckfeltételek mellett kerülnek továbbadásra. Ezeket a nyílt forráskódú komponenseket a hozzájuk tartozó szerzői jogi nyilatkozatokkal, a mindenkori érvényes licenckfeltételek másolatával együtt, valamint adott esetben további információkat a Beállítások | Jogi információk | Nyílt forráskódú licenck alatt kérdezheti le a készülékben. A nyílt forráskódú licenckfeltételek ott feltüntetett felelősségi és jótállási szabályozásai csak a mindenkori jogtulajdonosokkal összefüggésben érvényesek.

A készülék különösen olyan szoftverkomponenseket tartalmaz, amelyeket a jogtulajdonosok GNU General Public License, 2. verzió, ill. a GNU Lesser General Public License, 2.1 verzió alatt licenckelnek. A Miele a készülék vásárlásától, ill. kiszállításától számított legalább 3 évig felajánlja, hogy Önnek vagy harmadik félnek egy adathordozón (CD-ROM, DVD vagy USB-pendrive) rendelkezésére bocsátja a készülékbe beépített azon nyílt forráskódú komponensek forráskódjának géppel olvasható másolatát, amelyek a GNU General Public License, 2. verzió vagy a GNU Lesser General Public License, 2.1 verzió alatt kerülnek licenckelésre. Ha szeretné megszerezni a forráskódot, akkor a termék nevének, sorozatszámának és a vásárlás dátumának megadásával e-mailen (info@miele.com) vagy a következő postai címen forduljon hozzánk:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Felhívjuk a figyelmet a jogtulajdonosok általi, GNU General Public License, 2. verzió és a GNU Lesser General Public License, 2.1 verzió feltételei szerinti korlátozott jótállásra:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

**Miele Kft.**

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

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

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

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7890 BP

hu-HU

M.-Nr. 11 194 701 / 00