

Használati és szerelési útmutató Sütő



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

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	7
Fenntarthatóság és környezetvédelem	14
Energiatakarékossági tanácsok	15
Áttekintés.....	16
Az ön sütője.....	16
Kezelőpanel	17
Üzem mód-választó	18
Kijelző	18
< > forgatógomb.....	18
Érintőgombok	18
Piktogramok.....	19
Felszereltség	20
Típustábla.....	20
Szállítási csomag	20
Utólag megvásárolható tartozékok.....	20
Biztonsági berendezések.....	22
PerfectClean bevonatú felületek	23
Kezelési elv	23
Üzem mód kiválasztása	23
Számok megadása.....	23
Menüpont kiválasztása egy kiválasztási listából	23
Beállítás módosítása egy választási listában.....	23
Beállítás módosítása egy szegmens sávval	24
Üzembe helyezés	25
Miele@home	25
Az üzembe helyezés folyamata.....	25
A sütő felmelegítése első alkalommal	26
Üzem módok	27
Kezelés	28
Egyszerű kezelés.....	28
A sütőtér előmelegítése.....	28
A hőmérséklet módosítása	28
Ételkészítési idők	29
Ételkészítési idő beállítása.....	29
Állítsa be a befejezés időpontját (Befejez. időp.)	29
Állítsa be az indítási időt (Indítási időpont).....	29
A beállított ételkészítési idők módosítása.....	29
A beállított ételkészítési idők törlése	30
Sütési folyamat megszakítása	30
AirFry  üzemmód használata	30
Automatikus programok alkalmazása	30

Stopper	30
Tartozékok használata.....	31
A rács használata	31
Sütőformák használata	31
Sütőtepsik használata	31
A rács és az univerzális tepsi használata	32
Grill- és sütőtepsi használata univerzális tepsivel	32
A Gourmet sütő- és pizzakő használata	32
Használjon Gourmet sütőedényt	32
A HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiserelése	32
Hasznos információk.....	35
Sütés	35
Tanácsok a sütéshez.....	35
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	35
Útmutatás az üzemmódokhoz	35
Sütés (hús)	36
Sütési tippek.....	36
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	37
Útmutatás az üzemmódokhoz	37
Grillezés	38
Tanácsok grillezéshez.....	38
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	38
Útmutatás az üzemmódokhoz	39
Felolvasztás	39
Alacsony hőmérsékletű sütés.....	40
Befőzés	41
Aszalás	42
Edény melegítés	43
Fagyasztott termékek/készételek	43
AirFry	44
Tartozék	44
Tippek az AirFrying használatához.....	44

Tartalom

AirFry receptek.....	44
Falafel joghurtos öntettel	45
Sült krumpli és sült édesburgonya	46
Szezámós tofu-csíkok	47
Kemencés burgonya sajttal, újhagymával és szalonnával.....	48
Kemencés burgonya fetával, tzatzikivel és farmer salátával	49
Cukkinis krumpli kéksajtos mártással és chili szósszal	51
Grillezett kukorica hoisin öntettel és Coleslaw salátával	52
Csirke falatok kókuszos szezámós panírral	53
Tőkehal kéreggel	54
Banán pisztáciás mézes öntettel.....	55
Pasteis de Nata (portugál kosárka)	56
Vegan Pasteis de Nata (vegán portugál kosárka).....	57
Automatikus programok	58
Használati tanácsok	58
Receptek – Automatikus programok	58
Almatorta, finom	59
Piskótalap (vastag)	60
Piskótalap töltelékek.....	61
Márványkuglóf.....	63
Morzsás pite gyümölcscsel.....	64
Mézes puszelli	65
Kinyomós süti.....	66
Diós muffin	67
Pizza (kelt tészta)	68
Pizza (túrós-olajos tészta)	70
Csirke.....	71
Marhafilé (sült)	72
Pisztráng.....	73
Lazacfilé.....	74
Lazacpisztráng.....	75
Sajtos burgonyagratin	76
Lasagne	77

Sütési táblázatok	79
Kevert tészta.....	79
Gyúrt tészta	80
Kelt tészta	81
Túrós-olajos tészta.....	82
Piskótatészta	82
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény	83
Pikáns csemegék	84
Marha	85
Borjú	86
Sertés	87
Bárány, vadhús	88
Szárnyas, hal.....	89
Tisztítás és ápolás.....	90
Nem megfelelő tisztítószer	90
Tartozék kiszérése vagy kivétele	90
A szennyeződések eltávolítása sütőtisztítóval	91
Külső tisztítás.....	91
Sütőtér	91
A sütőtér falainak, a sütőtér fenéklemezének és a sütőtér tetejének tisztítása kézzel	91
A sütőtér tömítésének tisztítása.....	92
Katalitikus zománcozású sütőtér-hátfal	92
A sütőtér hátfalának ki- és beszerelése	92
A sütőtér hátfalának kézi tisztítása	93
A sütőtér hátfalának katalitikus tisztítása.....	93
Tartórács	94
Tartórácsok ki- és beszerelése	94
Tartórács tisztítása	94
FlexiClip teljesen kihúzható sínek	94
FlexiClip teljesen kihúzható sínek tisztítása	95
Rács.....	95
Rács tisztítása	95
Sütőtepsik és sütőformák	96
PerfectClean bevonatú sütőtepsik és sütőformák tisztítása	96
Gourmet sütő- és pizzakő	97
Gourmet sütő- és pizzakő és falapát tisztítása	97
Gourmet sütőedény fedővel	97
Gourmet sütőedény tisztítása	97
Ajtó	98
Szerelje ki az ajtót	98
Az ajtó szétszerelése	99
Az ajtó beszerelése	101

Tartalom

Problémák elhárítása.....	102
Útmutatások a kijelzőn	102
Váratlan viselkedés.....	103
Nem kielégítő eredmény	104
Szokatlan zajok	105
Ügyfélszolgálat	106
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén	106
Garancia.....	106
Nyomtatott használati és szerelési útmutató rendelése	106
Telepítés	107
Beépítési méretek	107
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe.....	107
Oldalnézet H 24xx	108
Oldalnézet H 27xx, H 28xx.....	109
Csatlakozás és szellőzés.....	110
Sütő beszerelése	111
Elektromos csatlakozás	112
Adatok a vizsgálóintézetek számára	113
Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint	113
Energiahatékonysági osztály	114
Műszaki adatok	115
Megfelelőségi nyilatkozat.....	115
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek	115

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

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

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

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

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

Rendeltetésszerű használat

- ▶ Ez a sütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, főzésére, sütésére, grillezésére, felolvasztására, befőzésére és szárítására. Minden más felhasználási mód meg nem engedett.
- ▶ Azok a személyek, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a sütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell őket. Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.
- ▶ A sajátos követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezeket a speciális világító eszközöket csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására.
- ▶ A sütő 1 db G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Gyermekek a háztartásban

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

Műszaki biztonság

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

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

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

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

Soha ne nyissa ki a készülék házát.

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

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

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

Szakszerű használat

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

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

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

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat.
Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a 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 fenéklemeze hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepatlanhat.
Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér alját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

A nemesacél felületekre érvényes:

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

Tisztítás és ápolás

- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni. Megfelelően szerelje vissza a tartórácsokat.
- ▶ A katalitikus zománcozású hátfal tisztítás céljából kivehető. Megfelelően szerelje vissza a hátfalat, és soha se használja a sütőt beépített hátfal nélkül.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.

► Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

Tartozék

► Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igények érvényüket veszítik.

► A Miele a sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezését.

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

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

A régi készülék ártalmatlanítása

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



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

Energiatakarékosági tanácsok

Ételkészítési folyamatok

- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyekre egy sütési folyamathoz nincs szüksége.
- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza ki a receptből, vagy a sütési táblázatból, és ellenőrizze az ételt a megadott rövidebb idő lejártakor.
- Csak akkor melegítse elő a sütőteret, ha a receptben vagy a sütési táblázatban ez áll.
- Lehetőleg ne nyissa ki a készülék ajtaját egy sütési művelet közben.
- A legjobb, ha matt, sötét sütőformákat és sütőedényeket használ, amelyek nem visszaverő anyagokból (zománczott acél, hőálló üveg, felületkezelte alumínium öntvény) készültek. A bevonat nélküli anyagok, mint a rozsdamentes acél vagy az alumínium, visszaverik a hőt, amely így nehezebben éri el az elkészítendő ételt. A sütőtér alját vagy a rácsot se takarja le hővisszaverő alufóliával.
- Az ételkészítés során az energiapazarlás elkerülése érdekében ügyeljen az elkészítési időre. Lehetőség szerint állítsa be az ételkészítési időt, vagy használja a húsmaghőmérő tűt, ha rendelkezésre áll.
- Sok ételhez használhatja a Hőlégkeverés plusz  üzemmódot. Így az alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni mint a(z) Alsó-/felső hő  esetén, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben. Ezenkívül több szinten egyszerre tud sütni.
- Eco-hőlégkeverés  egy innovatív üzemmód, amely kis mennyiségekhez alkalmas, pl. fagyasztott pizza, fagyasztott zsemle vagy aprósütemény vagy húsételek és sülték. Energiatakaréko-

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

- A grill ételekhez lehetőleg a Légkeveréses grill  üzemmódot használja. Ezzel alacsonyabb hőmérsékleten grillez, mint más grill üzemmódoknál maximális hőmérséklet beállításakor.
- Ha lehetséges, több ételt készítsen egyszerre. Ezeket tegye egymás mellé vagy különböző szintekre.
- Ha nem tudja egyszerre elkészíteni az ételeket, akkor lehetőség szerint közvetlenül egymás után tegye be őket a sütőbe, hogy a már meglévő hőt használja fel.

Maradék hő hasznosítása

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

Beállítások személyre szabása

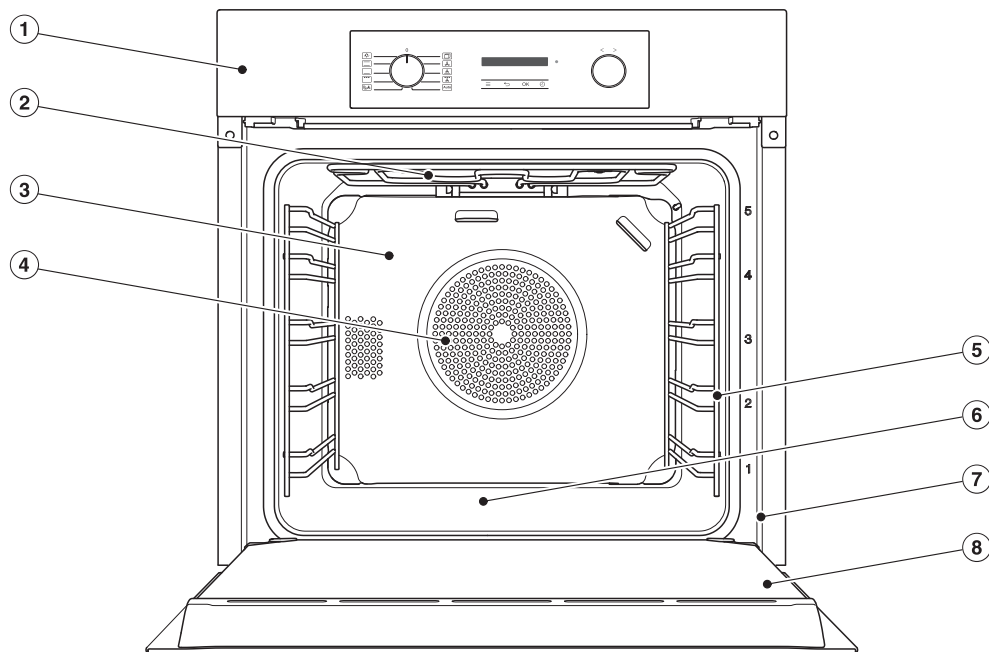
- A kijelzőhöz válassza a(z) Pontos idő | Kijelző | Ki beállítást az energiafogyasztás csökkentéséhez.

Energiatakarékos üzemmód

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

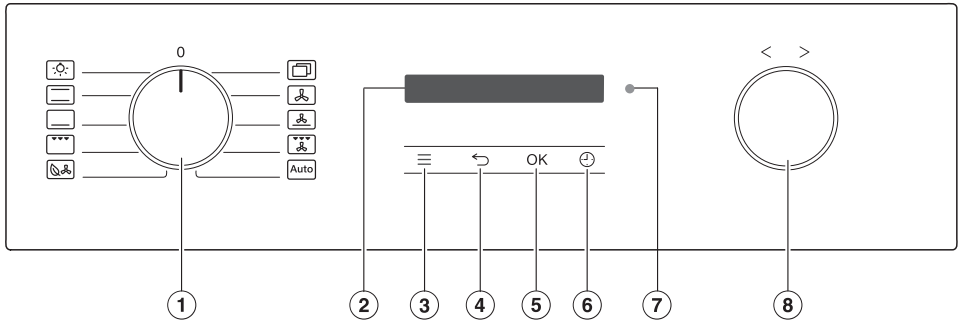
Áttekintés

Az ön sütője



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

Kezelőpanel



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

Áttekintés

Üzem mód-választó

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

Jobbra-balra forgathatja.

Üzem módok

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

Kijelző

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

< > forgatógomb

A forgatógombot jobbra és balra forgathatja.

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

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

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

Érintőgombok

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

Érintőgombok a kijelző alatt

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

Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

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

Áttekintés

Felszereltség

A jelen dokumentumban leírt modelleket a hátoldalon találja.

A felszereltség modelltől függ.

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

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

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

Szállítási csomag

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

Utólag megvásárolható tartozékok

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

A Miele webshopot elérheti az alábbi QR-kód segítségével:



Tartórács

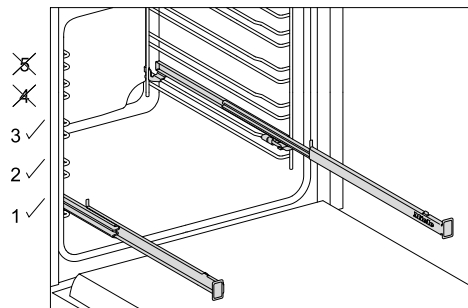
A sütőtérben jobb és bal oldalon találha-tóak a tartórácsok a(z)  5 behelyezési szintekkel, ahová betolthatók a tartozé-kok.

A behelyezési szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

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

A tartórácsot is kisserelheti.

HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek



A FlexiClip teljesen kihúzható síneket csak az 1., 2. és 3. behelyezési szinteken használhatja.

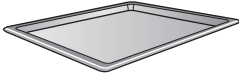
A tartórács egy behelyezési szintje két merevítőből áll. A FlexiClip teljesen ki-húzható sínek egy behelyezési szint fel-ső merevítőire kerülnek beszerelésre.

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

Sütőtepsi, univerzális tepsi és rács kihúzás elleni védelemmel

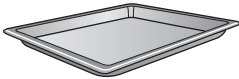
Sütőtepsi HBB 71

(kihúzás elleni védelem közepén):



Univerzális tepsi HUBB 71

(kihúzás elleni védelem közepén):



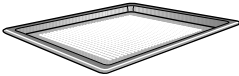
Sütőrács HBBR 71

(kihúzás elleni védelem közepén):



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

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi HBBL 71



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

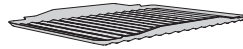
- A friss kelt tésztákból, túrós-olajos tésztából készült péksütemények, kenyér és zsemle készítése során az alsó rész jobban barnul.
Először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd helyezze a Gourmet sütő és AirFry-tepsibe.
- A hasábburgonya, a krokett és hasonlók zsír nélkül, a forró légáram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

Grillező- és sütőlemez HGBB 71



A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.

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

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

HBF 27-1 és HBFP 27-1 kerek sütőformák



Zománcozott kerek sütőformák PerfectClean felületkezeléssel pizzák, quiche-ek vagy piték sütéséhez.

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

HBS 70 Gourmet sütő- és pizzakő



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

Áttekintés

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

HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

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

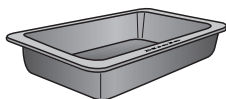
A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

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

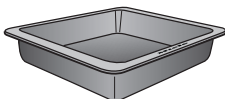
Mélység: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

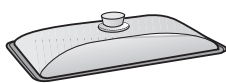


Mélység: 35 cm

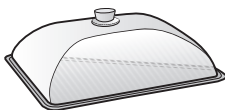
HUB 5001-XL*



HBD 60-22

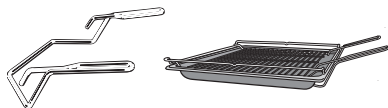


HBD 60-35



* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

HEG kiemelő fogó



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

Katalitikus zománcozású tartozékok

Katalitikus zománcozású felületek magas hőmérsékleten maguktól megtisztulnak az olaj- és zsírszennyeződésektől.

- Oldalfalak

Az oldalfalak a tartórácsok mögött vannak elhelyezve, és védik a sütőtér falát a szennyeződésektől.

- Hátfal

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

A megrendelés során adja meg a sütő modellazonosítóját.

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálas kendő
- Miele sütőtér tisztító

Biztonsági berendezések

Üzembehelyezési zár

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

Hűtőventilátor

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

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

Biztonsági kikapcsolás

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

Átszellőztetett ajtó

Az ajtó részben hővisszaverő bevonatú üvegekből épül fel. Üzem közben további levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon.

PerfectClean bevonatú felületek

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

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

A PerfectClean bevonatú felületeken elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

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

PerfectClean bevonatú felületek:

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

Kezelési elv

Üzemmód kiválasztása

- Forgassa az üzemmódválasztót a kívánt üzemmódra.

A javasolt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

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

Üzemmód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

- Forgassa az üzemmódválasztót az új üzemmódra.

A beállított ételkészítési idők törlésre kerülnek.

Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.

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

A módosított szám elmentésre kerül.

Menüpont kiválasztása egy kiválasztási listából

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

Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást ✓ pipa jelöli.

Áttekintés

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

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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

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

- Forgassa a(z) < > forgatógombot jobbra vagy balra, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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

Miele alkalmazás

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



Az üzembe helyezés folyamata

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

Ha a sütőt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, az automatikusan bekapcsolódik. A kijelzőn megjelenik a „Miele” felirat, majd pár másodperc elteltével a rendszer a nyelv beállítását kéri öntől.

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

Ezután megjelenik a(z) Első üzembehelyezés vége.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Üzembe helyezés

Megjelenik a(z)  Nyelv.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

Megjelenik az időpont. Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

A sütő felmelegítése első alkalommal

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

A felmelegítési folyamat alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

Akadályozza meg, hogy a szagok áterjedjenek más helyiségekbe.

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

Megjelenik a(z)  Booster✓.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Válassza ki a lehető legmagasabb hőmérsékletet (250 °C).
- Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

- A felfűtés után forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba.

A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

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

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

Kezelés

Egyszerű kezelés

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

Az üzemmód rövid idejű megjelenítése után megjelenik az ajánlott hőmérséklet.

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

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

- Az OK gombbal hagyja jóvá.

A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz elindul.

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

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

A sütőtér előmelegítése

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

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

- A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe helyezze be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.
- A következő ételek készítésekor és üzemmódok esetén melegítse elő a sütőteret:
 - sötét kenyértészták valamint hátszín és filé Hőlégkeverés plusz  és Alsó-/felső hő  üzemmódokban

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

Gyors felfűtés

A(z) Booster  üzemmóddal lerövidítheti a felfűtési szakaszt.

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

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

A hőmérséklet módosítása

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

- Módosítsa a hőmérsékletet a forgatógombbal < >.
- A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.
- Az OK gombbal hagyja jóvá.

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

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

Ételkészítési idők

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

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

Válassza a lehető legrövidebb időt az ételkészítési folyamat elindításáig.

Ételkészítési idő beállítása

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

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

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

Állítsa be a befejezés időpontját (Befejez. időp.)

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

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

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

Állítsa be az indítási időt (Indítási időpont)

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

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

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

A beállított ételkészítési idők módosítása

- Válassza ki a(z) ⊕ érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.
- Módosítsa a beállított időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Kezelés

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

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

A beállított ételkészítési idők törlése

- Válassza ki a(z) érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza a(z) érintőgombot.

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

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

Sütési folyamat megszakítása

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

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

AirFry üzemmód használata

- Ossza el az elkészítendő ételt egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben vagy a grillező- és sütőlemezen.
- Tolja be az elkészítendő ételt a 2. szintre.

- Válassza ki a(z) Továbbiak üzemmódot az üzemmódválasztóval.
- Válassza a(z) AirFry lehetőséget a forgatógombbal.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet a receptben vagy a sütési táblázatban szereplő adatoknak megfelelően.
- Az ételkészítési idő végén ellenőrizze, hogy az elkészítendő étel kellően ropogós és barna-e.

Automatikus programok alkalmazása

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

- Válassza a(z) Automatikus programok lehetőséget.

Megjelenik a választási lista.

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

Stopper

A 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 maximálisan beállítható stopper 59:59 perc.

Az időzítő beállítása

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

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

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

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

Az időzítő mentésre kerül.

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

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

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

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

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

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

A hang- és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a stopper.

- Módosítsa a stoppert.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított stopper elmentésre kerül.

A stopper törlése

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

A stopper törlésre kerül.

Tartozékok használata

A felszereltség modelltől függ.

A rács használata

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

Sütőformák használata

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

Sütőtepsik használata

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

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

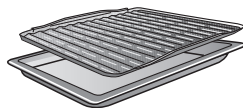
Kezelés

A rács és az univerzális tepsz használata



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

Grill- és sütőtepszi használata univerzális tepsivel



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

A Gourmet sütő- és pizzakő használata

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

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

Használjon Gourmet sütőedényt

A sütőtér fenéklemeze zománcbevonatának sérülése hőtorlódás miatt.

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

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

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

Általában a 2. behelyezési szintet használja vagy a gratináláshoz a 3. vagy 4. behelyezési szintet.

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

A behelyezési szinttől függően a sütőedény nem helyezhető be a fedéllel (ha van) együtt, mivel összmagassága meghaladja a rendelkezésre álló magasságot.

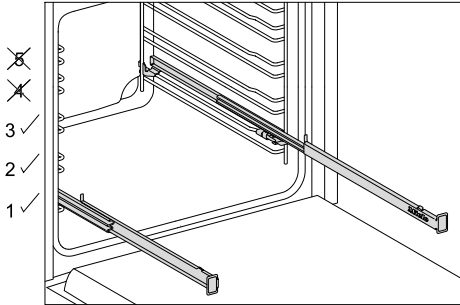
Tanács: Részletes információkat a Gourmet sütőedény használati útmutatójában talál.

A HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.



A FlexiClip teljesen kihúzható síneket csak az 1., 2. és 3. behelyezési szinten használhatja.

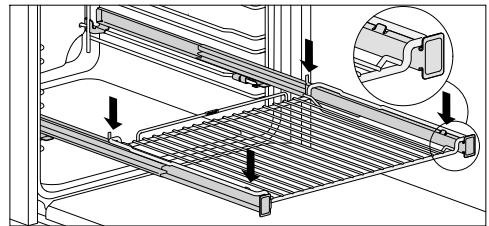
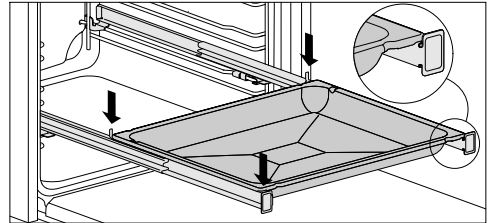
A tartórács egy behelyezési szintje két merevítőből áll. A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint felső merevítőire kerülnek beszerelésre.

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

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

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

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.



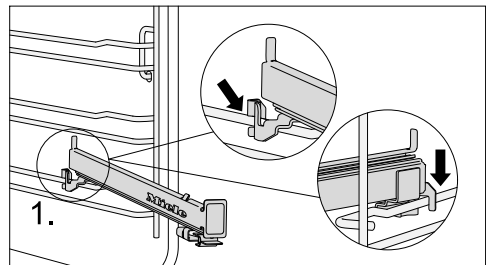
Annak érdekében, hogy a tartozék ne csússzon le véletlenül:

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

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

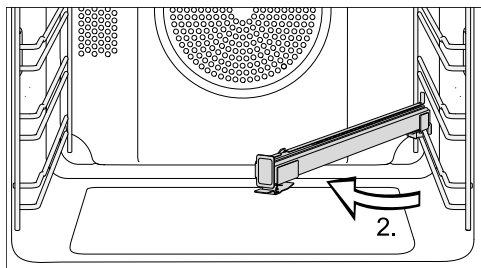
Szerelje be a Miele felirattal ellátott FlexiClip teljesen kihúzható sínt a sütőtér **jobb** oldalára.

FlexiClip teljesen kihúzható sínek beszerelése

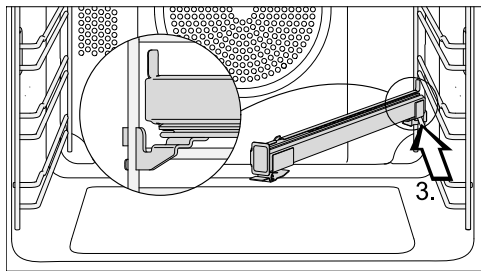


Kezelés

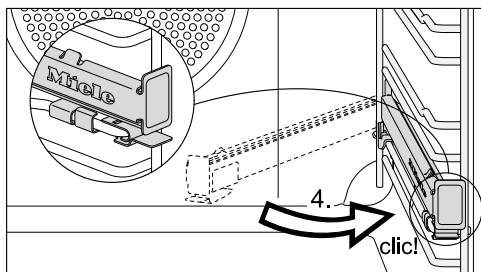
- Erősítse a FlexiClip teljesen kihúzható sínét elől az egyik behelyezési szint felső merevítőjére (1.).



- Mozdassa a FlexiClip teljesen kihúzható sínét a sütőtér középső részéhez (2.).



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

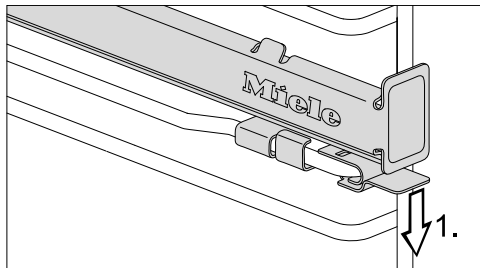


- Húzza hátra a FlexiClip teljesen kihúzható sínét, és kattintsa be a felső merevítőn hallható kattanással (4.).

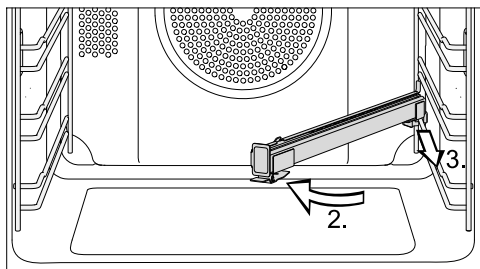
Tanács: Ha a beszerelés után megszorulnának a FlexiClip teljesen kihúzható sínek, egyszerűen húzza ki azokat erősen.

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek ki-szerelése

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínét.



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



- Mozdassa a FlexiClip teljesen kihúzható sínét a sütőtér középső részébe (2.), és a felső merevítő mentén húzza előre (3.).

- Emelje le a FlexiClip teljesen kihúzható sínét a merevítőről, és vegye ki.

Sütés

Az ételek kímélő kezelése az egészséget szolgálja.

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

Tanácsok a sütéshez

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

Sütőpapír használata

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

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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A hőmérséklet kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatokban, ha más nincs megadva, nem előlegejtett sütőtérre vonatkoznak. Előlegejtett 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 tészta morzsák a pálcikára, az étel elkészült.

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz használata

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

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

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

Tanácsok

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

Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

Alsó-/felső hő használata

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

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

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

Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Sütés (hús)

Sütési tippek

- Minden hőálló anyagból készült edényt használhat, pl. sütőtepsit, sütőedényt, üvegformát, sütőtömlő- vagy zacskót, római tálat, univerzális tepsit, rácsot és/vagy grillező és sütőtepsit (ha van) univerzális tepsin.
- A sütőtér **előmelegítése** csak hátszín és filé készítésekor szükséges. Általában előmelegítés nem szükséges.
- Hús sütéséhez **zárt edényt**, használjon, pl. sütőedényt. A hús belül szafotos marad. A sütőtér tisztább marad, mint rácson való sütéskor. Elegendő pecsenyelé marad mártás készítéséhez.
- Ha **sütőtömlőt vagy -zacskót** használ, vegye figyelembe a csomagolás utasításait.
- Ha sütéshez **rácsot** vagy **nyitott edényt** használ, a sovány húst megkenheti zsiradékkal, szalonna szeleteket tehet rá vagy megtűzdelheti.
- **Fűszerezze** meg a húst, és helyezze az edénybe. Helyezzen rá vaj- vagy margarindarabokat vagy locsolja meg olajjal vagy étkezési zsírral. Nagyobb sovány húsnál (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

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

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

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

Tanácsok

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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

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

Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz használata

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

Hasznos információk

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

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Alsó-/felső hő használata

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

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Eco-hőlégkeverés használata

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

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Grillezés

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

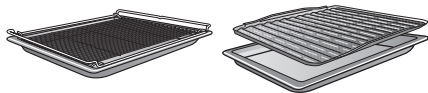
Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak. Csukja be az ajtót grillezéskor.

Tanácsok grillezéshez

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

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

Szint kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

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

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Nagy grill használata

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

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

Légkeveréses grill használata

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

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

Felolvasztás

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

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

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

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

Tanácsok

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

Alacsony hőmérsékletű sütés

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

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

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

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

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

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

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

Alsó-/felső hő használata

Használja az univerzális tepsit ráhelyezett sütőráccsal.

- Helyezze az univerzális tepsit a sütőráccsal a(z) 2 behelyezési szintre.
- Válassza a(z) Alsó-/felső hő  üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 120 °C-ra.
- Az univerzális tepsivel és a sütőráccsal együtt kb. 15 percig melegítse elő a sütőteret.
- Miközben a sütőtér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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

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

Befőzés

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.

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

Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter úrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig töltsé fel őket.
- Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel, utána zárja le az üvegeket.
- Tolja be az univerzális tepsit a(z) 2. szintre, és tegye rá az üvegeket.

- Válassza a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 160–170 °C-ra.

- Várjon a „gyöngyözésig” (amíg a buborékok az üvegben egyenletesen felszállnak).

Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.

Gyümölcs és uborka befőzése

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

Zöldség befőzése

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

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

/⌚ befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

/⌚ utánmelegítési hőmérséklet és idő

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.
Az üvegek befőzés után nagyon forróak.
Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételéhez.

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

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

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

Aszalás

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

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

- A szárítandó élelmiszert hámozza meg és magozza ki, ha szükséges, és aprítsa fel.

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

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

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

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

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

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

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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

 Égési sérülésveszély!

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételkor. Az edény alsó részén víz-cseppek keletkezhetnek.

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

Fagyasztott termékek/készételek

Tanácsok hasábburgonyához, krokett-hez vagy hasonlókhöz

Ezeket a mélyhűtött termékeket AirFry  üzemmódban készítse el.

Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

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

Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészséget szolgálja.

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

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

AirFry

Az élelmiszerek kímélő elkészítése az ön egészségét szolgálja.

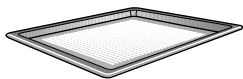
A hasáburgonyát és hasonlókat csak aranyságára süssse, ne sötétbarnára.

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

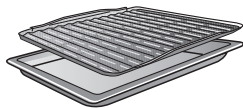
Az AirFrying ezért kiválóan alkalmas fagyasztott termékek, például hasáburgonya, krokett, vagy hasonlók elkészítésére.

Tartozék

- **Nem csepegő ételekhez**, például hasáburgonyához használja a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsit. A Gourmet sütő- és AirFry-tepsin lévő finom lyukaknak köszönhetően az elkészítendő étel minden oldalról megpirul és ropogós lesz.



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



- Helyezze az ételeket sütőformában középen a rácsra.

Tippek az AirFrying használatához

- Ne olvassza fel a fagyasztott ételeket.
- Ossa el az elkészítendő ételt egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben vagy a grillező- és sütőlemezen.
- Tegye az elkészítendő ételt a nem előmelegített sütőtérbe. Ha az eredmény nem elég ropogós az ön számára, legközelebb előmelegíteti a sütőtér.
- Csak egy szinten süssön. Több szinten történő sütés esetén a páratartalom túl magas lesz a sütőtérben, az étel pedig nem lesz ropogós.
- Az elkészítendő ételt általában a 2. szintre helyezze. Amennyiben felülről több barnulást szeretne, akkor legközelebb magasabb szintet is használhat.
- Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt, például a hasáburgonyát. Állítsa be a stoppert emlékeztetőül.

AirFry receptek

Az alábbiakban a(z) AirFry üzemmódhoz tartozó recepteket talál.

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

Falafel joghurtos öntettel

Elkészítési idő: 60 perc + 12 óra pihentetési idő
4 adaghoz

A falafelhez

250 g csicseriborsó, szárított
2 l víz
2 vöröshagyma | finomra vágva
2 gerezd fokhagyma | finomra aprítva
30 g petrezselyem | összevágva
2 ek citromlé
1 ek olívaolaj
50 g tahini (szezámkрем)
1 tk őrölt koriander
1 tk oregánó
½ tk Ras el Hanout
1 tk római kömény
1½ tk só
1 kh bors
1 kh Chili
60 g búzaliszt, BL-51
1 tk sütőpor

A joghurtos öntethez

500 g 3,5%-os joghurt
100 g krémsajt
1 ek tahini (szezámkрем)
3 ek citromlé
20 g petrezselyem | összevágva
1 tk só
1 csipet bors

Tartozék

Szűrő
Mixer vágókéssel
Keverőkészülék dagasztókarral
Perforált Gourmet sütő- és AirFry-eps

Elkészítés

Áztassuk be a csicseriborsót vízbe legalább 12 órára.

Az öntethez keverjük össze minden hozzávalót.

Szűrjük át a szűrőn a csicseriborsót.

Tegyük a petrezselymet, a hagymát, a fokhagymát, a citromlevet, az olajat, a tahinit és a fűszereket egy turmixgépbe. Fokozatosan adjuk hozzá a csicseriborsót. Közben néhányszor keverjük meg a tésztát egy evőkanállal.

Öntsük a tésztát egy edénybe. Keverjük össze a lisztet és a sütőport, és gyúrjuk össze a tésztával. Formázzunk 24 golyót a tésztából. Lapítsuk el kézzel egy kissé a golyókat, és helyezzük a Gourmet sütő- és AirFry-epsire. Végezetül toljuk be a sütőtérbe, és süssük aranybarnára.

Beállítások

Üzem mód:  | AirFry
Hőmérséklet: 210 °C
Ételkészítési idő: 18 perc
Szint: 2

Sült krumpli és sült édesburgonya

Elkészítési idő: 50 perc

4 adaghoz

A krumplihoz

500 g nem szétfővő burgonya | hasábokban (kb. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g édesburgonya | felkockázva (kb. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml napraforgóolaj

Az öntethez

150 g görög joghurt

150 g író

¼ citrom | Leve és héja

½ csokor kapor

¼ tk szárított rozsmaring

¼ tk szárított oregano

½ tk szárított vöröshagyma

¼ tk szárított fokhagyma

1 csipet só

1 csipet bors

A fűszersóhoz

2 ek só

1 tk füstölt fűszerpaprika

½ tk szárított vöröshagyma

½ tk szárított fokhagyma

Tartozék

Fazék

Konyhai papírtörő

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-epszi

Elkészítés

Forraljuk fel a vizet a főzőlapon. A burgonyahasábokat forrásban lévő vízben 3 percig blansírozzuk. Ezután öblítsük le hideg víz alatt, és töröljük szárazra konyharuhán.

Pácoljuk be a burgonyahasábokat a napraforgóolajjal. Ezután helyezzük őket a Gourmet sütő- és AirFry-epsire, és

süssük a beállításoknak megfelelően. 15 perc után fordítsuk meg, és süssük tovább 10 percig.

A mártáshoz keverjük össze az összes hozzávalót, majd sóval és borssal ízesítsük. A tálalásig hűtsük be a mártást.

A fűszersóhoz keverjük össze az összes fűszert, és tegyük félre.

Elkészítés után bőségesen fűszerezzük meg a burgonyát, és mártással tálaljuk.

Beállítások

Üzem mód:  | Air Fry

Hőmérséklet: 220 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2

Szezámos tofu-csíkok

Elkészítési idő: 35 perc

3 adaghoz

Hozzávalók

400 g tofu

3 ek teriyaki szósz

4 ek tahini (szezámkrém)

2 ek növényi olaj

2 ek agave szirup

1 ek fehér szezámmag

1 ek fekete szezámmag

1 ek étkezési keményítő

3 ek zsemlemorzsa

Tartozék

Konyhai papírtörő

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsí

Elkészítés

A tofut 1 cm vastag szeletekre vágjuk, és papírtörők között erősen kinyomkodjuk. Ezt követően a tofuszeleteket 1 cm széles és 3 cm hosszú csíkokra vágjuk. Papírtörők között ismét nyomkodjuk ki a csíkokat, hogy minél kevesebb nedvesség maradjon a tofuban. 15 percig hagyjuk pihenni a csíkokat a papírtörőn.

Keverjük össze a teriyaki szósz, a tahini, az olajat és az agave szirupot. Keverjük össze ezt a szósz a szezámmaggal.

Helyezzük egy tálba a tofucsíkokat, és szórjuk meg a étkezési keményítővel. Forgassuk a tálát mindaddig, amíg az étkezési keményítő egyenletesen el nem oszlik a tofucsíkokon. A sütőt a beállítások szerint melegítsük elő.

Öntsük a szósz a tálba a tofucsíkokkal együtt, és keverjük össze az egészet. Ezután szórjuk rá a zsemlemorzsat, és jól

keverjük össze. Helyezzük a grillező- és sütőlemezt az univerzális tepsibe, és helyezzük el rajtuk a tofucsíkokat úgy, hogy ne érintkezzenek. Toljuk a tofut az előmelegített sütőtérbe, és süssük meg.

Beállítások: előmelegítés

Üzem mód:  | Booster

Hőmérséklet: 190 °C

Beállítások: szezámos tofu-csíkok sütése

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 190 °C

Ételkészítési idő: 7 perc

Szint: 2

Kemencés burgonya sajttal, újhagymával és szalonnával

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A burgonyához

4 kemencés burgonya (egyenként

200 g)

2 ek olaj

2 tk só

Az öntethez

150 g tejföl

30 g metélőhagyma | finom karikákra
vágva

1 csipet só

1 csipet bors

1 csipet szerecsendió

A feltéthez

100 g szalonna | felkockázva

½ csomag újhagyma | finom karikákra
vágva

200 g reszelt fűszeres sajt | (pl. Gruyère,
Sbrinz és Ementáli)

Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Elkészítés

Mossuk meg alaposan a burgonyát és szárítsuk meg. A burgonyát többször szurkáljuk körbe egy villával. Végül dörzsöljük be alaposan olajjal és sóval. Helyezzük a grillező- és sütőlemezt az univerzális tepsibe, és helyezzük el rajta a burgonyát, majd süssük az 1. és 2. ételkészítési lépésben leírtaknak megfelelően.

Mindeközben a mártáshoz keverjük össze a tejfölt a metélőhagymával. Ízesítjük sóval, borssal és szerecsendióval.

A mártáshoz a szalonnát közepes lángon ropogósra sütjük. Készítsük elő az újhagymát.

A 2. ételkészítési lépés után vegyük ki a burgonyát a sütőből. Óvatosan vágjuk ketté, majd a vágott felével felfelé helyezzük vissza a grillező- és sütőlemezre. Szórjuk meg sajttal, majd süssük aranybarnára a 3. ételkészítési lépésnek megfelelően.

A sült burgonyát újhagymával, szalonnával és mártással tálaljuk.

Beállítások

1. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 200 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 30 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 10 perc

Szint: 3

Kemencés burgonya fetával, tzatzikivel és farmer salátával

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A burgonyához

4 kemencés burgonya (egyenként

200 g)

2 ek olaj

2 tk só

A tzatzikihez

½ uborka

¼ tk só

200 g görög joghurt

1 gerezd fokhagyma | apróra vágva

¼ tk só

1 csipet bors

½ citrom | leve és héja

A salátához

½ uborka | kockára vágva

3 paradicsom | felkockázva

1 sárga paprika | kisebb kockákra vágva

1 piros paprika | kisebb kockákra vágva

1 vöröshagyma | finomra kockázva

Az öntethez

½ tk só

1 csipet bors

½ citrom | csak a leve

1 tk kapor | összevágott

A feltéthez

200 g Feta sajt | szétmorzszolt

Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Elkészítés

Mossuk meg alaposan a burgonyát és szárítsuk meg. A burgonyát többször szurkáljuk körbe egy villával. Végül dörzsöljük be alaposan olajjal és sóval. Helyezzük a grillező- és sütőlemezt az uni-

verzális tepsibe, és helyezzük el rajta a burgonyát, majd süssük az 1. és 2. ételkészítési lépésben leírtaknak megfelelően.

Ezalatt a tzatzikihez az uborkát lereszeljük, sózzuk és 10 percre állni hagyjuk.

Nyomjuk ki a folyadékot az uborkából. A kinyomkodott uborkát összekeverjük a joghurttal és a fokhagymával. Ízesítsük sóval, borssal, citromlével és citromhéjjal.

Tegyük a zöldséget egy tálba a salátához.

Az öntethez keverjük össze a sót, a borsot, a kaporot, a citromlevet és az olívaolajat. Adjuk hozzá az öntetet a salátához. Tálalásig tegyük félre hűlni.

A 2. ételkészítési lépés után vegyük ki a burgonyát a sütőből. Óvatosan vágjuk ketté, majd a vágott felével felfelé helyezzük vissza a grillező- és sütőlemezre. Szórjuk meg feta sajttal, majd süssük aranybarnára a 3. ételkészítési lépésnek megfelelően.

A sült burgonyát tzatzikivel és salátával tálaljuk.

Beállítások

1. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 200 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Szint: 2

Hasznos információk

2. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 30 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 10 perc

Szint: 3

Cukkinis krumpli kéksajtos mártással és chili szósszal

Elkészítési idő: 55 perc

2 adaghoz

A zöldségekhez

2 cukkini

3 db M-es méretű tojás

50 ml 3,5%-os tej

2 ek napraforgóolaj

200 g panko-liszt

2 tk só

½ tk fokhagymapor

½ tk granulált hagyma

¼ tk fekete bors | durvára őrölt

100 g fűszeres hegyi sajt | reszelt

100 g búzaliszt, BL-51

A kéksajtos mártáshoz

150 g márványsajt, intenzív

2 ek majonéz

80 g 3,5%-os joghurt

1 csipet só

1 csipet bors

¼ tk füstölt fűszerpaprika

A tálaláshoz

1 tk Sriracha-szósz

Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Botmixer

Univerzális teps

Elkészítés

A cukkinit keresztben félbevágjuk, és mindkét felét 8 egyforma szeletre vágjuk.

Egy lapos tálban keverjük össze a tojást, a tejet és az olajat.

Egy másik tálban keverjük össze a panko-lisztet, a fűszereket és a hegyi sajtot. A lisztet tegyük egy harmadik tálba. Most panírozzuk be a cukkinirudakat.

Ehhez először forgassuk a cukkinidarabokat a lisztbe, majd a tojásos keverékbe. Ezután egyenletesen vonjuk be a panko keverékkel. A rendkívül egyenletes és ropogós panírozás érdekében a szeleteket másodszor is forgassuk bele a tojás és panko keverékébe.

Helyezzük a grillező- és sütőlemezt az univerzális tepsibe, helyezzük rá a cukkinirudakat, majd süssük a beállításoknak megfelelően. 15 perc után fordítsuk meg, és süssük tovább 10 percig.

A mártáshoz pürésítsük az összes hozzávalót körülbelül 1 percig. A túl hosszú pürésítés a mártás szétválásához vezethet. A tálalásig hűtsük be a mártást.

Tálaljuk a cukkinis krumplit a mártással és locsoljuk meg Sriracha szósszal.

Beállítások

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 205 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2

Grillezett kukorica hoisin öntettel és Coleslaw salátával

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

Az öntethez

100 g majonéz

1 ek almaecet

1 ek mustár

½ tk cukor

1 csipet só

1 csipet bors

A salátához

¼ fehérekáposzta | finom csíkokra vágva

¼ lilakáposzta | finom csíkokra vágva

2 sárgarépa | finom csíkokra vágva

A kukoricához hoisin öntettel

4 kukoricacső, előfőzött | negyedelve

50 g Hoisin zós

50 g majonéz

A tálaláshoz

2 ek fehér szezámmag

Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális teps

Elkészítés

Az öntethez keverjük össze a majonézt, az almaecetet, a mustárt és a cukrot. Ízesítse sóval és borssal. A salátához keverjük össze egy tálban a fehér káposztát, a vörös káposztát és a sárgarépát. Adjuk hozzá az öntetet a salátához és keverjük el. Tálalásig tegyük félre hűlni a salátát.

Helyezzük a grillező- és sütőlemezt az univerzális tepsibe, helyezzük rá a kukoricacsöveket, majd süssük a beállításoknak megfelelően.

Az öntethez keverjük össze a hoisin szószot és a majonézt. 15 perc ételkészítési idő után vonjuk be a kukoricát a hoisin keverékkel, és süssük tovább 10 percig.

Igény szerint szórjuk meg a kukoricát szezámmaggal. Coleslaw salátával tálaljuk.

Beállítás

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2

Csirke falatok kókuszos szezámos panírral

Elkészítési idő: 25 perc

2 adaghoz

A panírhoz

100 g zsemlemorzsa

50 g fehér szezámmag

50 g kókuszreszelék

2 tk só

1 tk füstölt fűszerpaprika

1 tk fokhagymapor

1 tk hagymapor

100 g búzaliszt, BL-51

3 db M-es méretű tojás

1 ek növényi olaj

3 ek 3,5%-os tej

A csirke falatokhoz

2 csirkemellfilé, konyhakész | ujjnyi vastag csíkokra vágva

A tálaláshoz

2 tk édes chilli szósz

Tartozék

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tespi

Elkészítés

A panírhoz keverjük össze egy tálban a zsemlemorzsát, a szezámmagot, a kókuszreszeléket, a sót, a paprikát, a hagymát és a fokhagymaport. A lisztet tegyük egy másik tálba. Egy harmadik tálban keverjük össze a tojást, az olajat és a tejet.

Most panírozzuk be a csirkemellcsíkokat.

Ehhez először forgassuk a csíkokat a lisztbe, majd a tojás-olaj keverékbe. Ezután egyenletesen vonjuk be a panko liszt-fűszer keverékkel. A készre panírozott csirkecsíkokat helyezzük a Gourmet

sütő- és AirFry-tespíre, és süssük a beállításoknak megfelelően. 10 perc után fordítsuk meg.

A kész csirkecsíkokat édes csiliszósszal tálaljuk.

Beállítás

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 15 perc

Szint: 2

Tőkehal kéreggel

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A tőkehalhoz

60 g vaj | puha

1 ek mustár

50 g szárított, olajban pácolt paradicsom

½ csokor sima levelű petrezselyem

½ csokor snidling

1 ek citromillatú kakukkfű

60 g pankó-liszt

4 konyhakész tőkehalfilé (egyenként 150 g)

4 csipet só

A paprikás burgonyasalátához

2 piros paprika | nagy darabokra vágva

2 sárga paprika | nagy darabokra vágva

200 g nem szétfővő burgonya | vékony csíkokra vágva

1 vöröshagyma | vékony csíkokra szelve

1 gerezd fokhagyma | szétgyomva

1 ek olívaolaj

½ tk só

¼ tk füstölt fűszerpaprika

Az öntethez

30 ml balzsamecet

1 ek mustár

2 ek méz

1 csipet só

1 csipet bors

60 ml olívaolaj

A tálaláshoz

125 g rucola | megmosva

Tartozék

Botmixer

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Csavaros tégl

Elkészítés

A kéreghez pürésítsük a vajat, a mustárt, a szárított paradicsomot, a petrezselymet, a citromos kakukkfűvet és a metélőhagymát. Keverje hozzá a pankó-lisztet és ízesítse sóval. A halfiléket töröljük szárazra és sózzuk meg. A kéregből formázzunk 4 lapot, amelyek illeszkednek a halfilé tetejére, és tegyük rá a filékre. A grillező- és sütőlemez helyezzük az univerzális tepsibe. Helyezzük a halat a grillező- és sütőlemez bal oldalára.

A zöldségekhez keverjük össze a két fajta paprikát, a burgonyaszleteket, a hagymát és a fokhagymát, locsoljuk meg olajjal és fűszerezzük. Ezután terítsük szét a zöldségeket a grillező- és sütőlemez jobb oldalán. Tegyük be a tepsi a sütőtérbe és a beállításoknak megfelelően süssük meg a tőkehalat és a zöldségeket.

Az öntethez keverjük össze a balzsamecet mustárral, mézzel, sóval, borssal egy csavaros üvegben. Adjunk hozzá olívaolajat, zárjuk le az üveget, és rázzuk erősen mintegy 1 percig.

Tálalás előtt keverjük össze a rukkolát a meleg zöldségekkel, és pácoljuk be a salátát az öntettel. Tálaljuk a halat a salátával.

Beállítások

Üzem mód:  | Air Fry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Szint: 2

Banán pisztáciás mézes öntettel

Elkészítési idő: 25 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

50 g pisztácia | hámozott

1 csipet só

4 banán

2 ek erdei méz

Tartozék

Serpenyő

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Elkészítés

A pisztáciát durvára vágjuk, és a serpenyőben enyhén megpirítjuk. Adjuk hozzá a sót. Vegyük le a serpenyőt a főzőlapról, és hagyjuk kicsit kihűlni.

A grillező- és sütőlemezt helyezük az univerzális tepsibe. A banánokat hosszában óvatosan vágjuk ketté, majd a vágott felével felfelé helyezzük vissza a grillező- és sütőlemezre. Keverjük össze a mézet a pisztáciával. Kenjük pisztácia-mézes keveréket a fél banánokra. Helyezzük a banánokat a sütőtérbe, és süssük meg.

Beállítások

Üzem mód:  | Air Fry

Hőmérséklet: 200 °C

Ételkészítési idő: 8 perc

Szint: 2

Pasteis de Nata (portugál kosárka)

Elkészítési idő: 60 perc
12 adaghoz

A kosárához

2 db M-es méretű tojás
37 g vaníliás pudingpor a főzéshez
200 ml 3,5%-os tej
250 ml tejszín
70 g cukor
1 csipet só
kb. 275 g leveles tészta

A szóráshoz

1 tk porcukor
1 késhegynyi fahéj

A sütőformához

1 tk vaj

Tartozék

Szűrő
Muffinforma 12 muffinhoz
Habverő
Nyújtófa
Sütőrács

Elkészítés

Keverjük el a tojást, és passzírozzuk át egy szűrőn. 5 evőkanál tejet a pudingporral és a tojásokkal simára keverünk. A maradék tejet, tejszínt, cukrot és sót keverés közben felforraljuk. Vegyük le az edényt a főzőlapról, és keverés közben adjuk hozzá a pudingos keveréket. Folyamatos keverés mellett rövid ideig forraljuk fel. A pudingot tegyük egy tálba, takarjuk le és tartsuk hidegen.

Kenjük ki a muffinformát. A leveles tésztát kinyújtjuk és 12 db, egyenként 10 cm átmérőjű kört vágunk ki belőle. A tészta köröket a muffinforma mélyedéseibe he-

lyezzük, és erősen lenyomkodjuk, hogy ne legyenek buborékok az alján, és a tészta ne lógjon ki.

Osszuk el a pudingos keveréket a 12 mélyedésbe. A muffinsütőt a rácson toljuk be a sütőbe. Addig sütjük, amíg barna foltok jelennek meg a pudingkeveréken.

A porcukrot és a fahéjat keverjük össze, és szórjuk meg vele a még meleg tésztákat. Végül még melegen vegyük ki a tortát a formából, és a sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

Beállítások

Üzem mód:  | Air Fry
Hőmérséklet: 200 °C
Ételkészítési idő: 18 perc
Szint: 2

Vegan Pasteis de Nata (vegán portugál kosárka)

Elkészítési idő: 60 perc

12 adaghoz

A kosárkához

500 ml zabital

40 g burgonyakeményítő

40 g cukor

1 vaníliarúd

kb. 275 g leveles tészta

¼ tk őrölt fahéj

A tálaláshoz

¼ tk őrölt fahéj

Tartozék

Muffinforma 12 muffinhoz

Habverő

Fazék

Nyújtófa

Sütőrács

Elkészítés

Keverjünk össze 4 evőkanál zabitalt a burgonyakeményítővel és tegyük félre. Főzzük fel a maradék zabitalt a cukorral, a vaníliarúddal és a vanília-belsővel. Az elkészített burgonyakeményítős zabitalt a forrásban lévő zabitalhoz keverjük. A besűrűsödött pudingot keverés mellett kb. 1 percre forraljuk, majd tálba öntjük, lefedjük és hagyjuk kihűlni.

Tekerjük fel a leveles tésztát szoros tekercsre, vágjuk fel 12 csigára és tegyük hűtőbe. Vegyünk ki egy-egy levelestésztacsigát, és nyújtsuk ki kb. 10 cm átmérőjű körre. Helyezzük a tésztakört a muffinforma egyik mélyedésébe és erősen nyomkodjuk le, hogy ne legyenek buborékok az alján, és a tészta ne lógjon ki. A többi 11 levelestésztacsigával hasonló módon járjon el.

A mélyedéseket legfeljebb azok ¾ részéig tölts fel pudinggal. Helyezze a muffintepsit a sütőrácsra a sütőbe, és a programfutásnak vagy a kézi beállításoknak megfelelően süsse meg. A jellegzetes ízét a süteményen megjelenő néhány nagyon sötét folt adja. Tálalás előtt szórjuk meg fahéjjal.

Beállítások

1. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 245 °C

Ételkészítési idő: 10 perc

Szint: 2

Automatikus programok

Használati tanácsok

- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutásként szolgálnak. Az optimális főzési eredmény érdekében javasoljuk, hogy a receptekben feltüntetett mennyiségeket és tartozékokat használja.
- Egy ételkészítési folyamat után 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 elkészítendő ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás megjelenik a kijelzőn.

Receptek – Automatikus programok

Az automatikus programok receptjeit az alábbiakban találja.

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

A megfelelő sütési szint megtalálásához távolítsa el a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sánt, mielőtt elindít egy automatikus programot.

Almatorta, finom

Elkészítési idő: 95 perc
12 darabhoz

A feltételhez

500 g savanykás alma
2 ek citromlé

A tésztához

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

A sütőformához

1 tk vaj

A szóráshoz

1 ek porcukor

Tartozékok

sütőrács
csatos tortaforma (Ø 26 cm)
szita, finom

Elkészítés

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

Kenje ki a csatos tortaformát.

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

Keverje össze a lisztet a sütőporral és a többi hozzávalóval.

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

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

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

Béállítás

Automatikus program

 | Almatorta finom

A program időtartama: 55 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 165–175 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 45–55 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tanács

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

Piskótalap (vastag)

Elkészítési idő: 75 perc
12 darabhoz

A tésztához

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

A sütőformához

1 tk vaj

Tartozékok

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

Elkészítés

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

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

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

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

A piskótát tolja be a sütőbe, és süssse aranybarnára.

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

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

Az előkészített töltelékkel kenje be a lapokat.

Beállítás

Automatikus program

 | Piskótalap (vastagabb)
A program időtartama: 36 perc

Kézi

Üzem mód: 
Hőmérséklet: 160-170°C
Előmelegítés: igen
Időtartam: 30-40 perc
Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tanács

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

Piskótalap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

Túrós-tejszínes töltelék

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

A szóráshoz

1 ek porcukor

Cappuccino töltelék

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

A szóráshoz

1 ek kakaó

Tartozékok

tortatálca
szita, finom

A túrós-tejszínes töltelék elkészítése

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

Adjon egy kevés túrómasszát a zselatinhoz, és keverje össze.

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

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

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

A cappuccino töltelék elkészítése

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

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

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

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

Tanács

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

Márványkuglóf

Elkészítési idő: 80 perc
18 darabhoz

A tésztához

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

A sütőformához

1 tk vaj

Tartozékok

koszorú forma, Ø 26 cm
sütőrács

Elkészítés

A vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot keverje krémesre. Egyesével adja hozzá a tojásokat, és egyenként $\frac{1}{2}$ percig keverje. Adja hozzá a tejfölt. A lisztet keverje össze a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

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

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

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

10 percig hagyja a süteményt a sütőformában. Végül vegye ki a formából, és a sütőrácsra hagyja kihűlni.

Beállítás

Automatikus program

 | Márványkalács

A program időtartama: 55 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150-160°C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 50–60 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Morzsás pite gyümölcssel

Elkészítési idő: 150 perc
20 darabhoz

A tésztához

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

A feltéthez

1,25 kg alma

A morzsához

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

Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

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

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

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

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

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

Süsse aranybarnára a süteményt.

Beállítás

Kelesztés

1. kelési fázis

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 30 °C

Kelesztési idő: 30-45 perc

2. kelési fázis

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 30 °C

Kelesztési idő: 30 perc

Sütemény sütés

Automatikus program

 | Morzsás gyümölcstorta

A program időtartama: 44 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 40–50 perc

Szint: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tanács

Alma helyett 1 kg magozott szilvát vagy cseresznyét is használhat.

Mézes puszedli

Elkészítési idő: 135 perc
70 darabhoz (2 tepszi)

Hozzávalók

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

Tartozékok

nyújtófa
kiszúróformák
két sütőtepsi vagy univerzális tepszi

Elkészítés

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

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

A puszedliket tolja be a sütőbe, és süsse meg.

Beállítás

Automatikus program

 Mézes puszedli |
1 sütőtepsi / 2 sütőtepsi
Programidő, 1 tepszi: 25 perc
Programidő, 2 tepszi: 26 perc

Kézi

Üzem mód: 
Hőmérséklet: 140–150 °C
Előmelegítés: nem
Időtartam: 25–35 perc
1. szint tepszi:
+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2
2. szint tepszi:
+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tanács

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

Kinyomós süti

Elkészítési idő: 50 perc
50 darabhoz (2 tepsi)

Hozzávalók

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

Tartozékok

nyomózsák
csillag alakú kinyomófej (9 mm)
két sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

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

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

A süteményt tolja be a sütőtérbe, és süssse aranyárára.

Beállítás

Automatikus program

 Kinyomós süti | 1 sütőtepsi / 2 sütőtepsi

Programidő, 1 tepsi: 24 perc

Programidő, 2 tepsi: 31 perc

Kézi beállítás

Egy tepsihez

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150–160 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 20–30 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Két tepsihez

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 140–150 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 25–35 perc

Szint: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tanács

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

Diós muffin

Elkészítési idő: 95 perc
12 darabhoz

Hozzávalók

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

Tartozékok

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

Elkészítés

Körülbelül 30 percig áztassa a mazsolát rumban.

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

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

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

Beállítás

Automatikus program

 | Diós muffin

A program időtartama: 37 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150–160 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 30–40 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (kelt tészta)

Elkészítési idő: 90 perc
4 adaghoz

A tésztához

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

A feltéthez

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

A sütéshez:

1 ek olívaolaj

Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

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

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

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

5 percig alacsony fokozaton főzze a szószt.

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

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

Tolja be a pizzát a sütőtérbe, és süsse meg.

Beállítás

Automatikus program

 | Pizza | Kelt tészta

A program időtartama: 32 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 200–210 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tanács

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

Pizza (túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc
4 adaghoz

A tésztához

120 g 20%-os étkezési túró
4 ek 3,5%-os tej
4 ek olaj
2 db M-es méretű tojás sárgája
1 tk só
1 ½ tk sütőpor
250 g búzaliszt, BL-51

A feltéthez

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

A sütéshez:

1 ek olívaolaj

Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

Elkészítés

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

5 percig alacsony fokozaton főzze a szószt.

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

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

A tésztát nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

Tolja be a pizzát a sütőtérbe, és süsse meg.

Beállítás

Automatikus program

 | Pizza | Túrótészta

A program időtartama: 33 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 25–35 perc

Szint: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tanács

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

Csirke

Elkészítési idő: 95 perc

2 adaghoz

Hozzávalók

1 csirke (1,2 kg), konyhakész

2 ek olaj

1½ tk só

2 tk édesnemes fűszerpaprika

1 tk curry

Tartozékok

sütőrács

felfűjt forma (22 cm x 29 cm)

konyhai fonal

Elkészítés

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

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

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

Beállítás

Automatikus program

 | Csirke

A program időtartama: 80 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 75–85 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hasznos információk

Marhafilé (sült)

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A marhafiléhez

1 kg marhafilé, konyhakész

2 ek olaj

1 tk só

bors

A sütéshez:

2 ek olaj

Tartozékok

univerzális tepsi

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

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

Beállítás

Automatikus program

 | Marhafilé

Programidő:

Angolos: 36 perc

Médium: 43 perc

átsült: 59 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30perc (Angolos),
35–45 perc (Médium), 50–60perc (át-
sült)

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A pisztrángokhoz

4 pisztráng (egyenként 250 g, konyhakész)

2 ek citromlé

só

bors

A töltelékhez

200 g csiperkegomba (friss)

½ hagyma

1 gerezd fokhagyma

25 g petrezselyem

só

bors

A tetejére

3 ek vaj

Tartozékok

univerzális tepszi

Elkészítés

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

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

Beállítás

Automatikus program

 | Pisztráng

A program időtartama: 36 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 210–220 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tanács

A pisztrángot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

Hasznos információk

Lazacfilé

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

A lazacfiléhez

4 lazacfilé (200 g/db), konyhakész

2 ek citromlé

só

bors

A tetejére

3 ek vaj

A beszóráshoz

1 tk összevágott kapor

Tartozékok

univerzális tepsí

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

Beállítás

Automatikus program

 | Lazacfilé

A program időtartama: 27 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 200–210 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 10–20 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lazacpisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A lazacpisztránghoz

1 egész konyhakész lazacpisztráng (1 kg)

1 citrom leve

só

A töltelékhez

2 salottahagyma

2 gerezd fokhagyma

2 szelet toastkenyér

50 g kapribogyó, kicsi

1 db M-es méretű tojás sárgája

2 ek olívaolaj

só

bors

chilipor

Tartozékok

fa nyársak

univerzális tepsí

Elkészítés

Csepegtessen a lazacpisztrángra citromlét. Kívül-belül sózza.

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

Beállítás

Automatikus program

 | Lazacpisztráng

A program időtartama: 46 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 210–220 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 30–40 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hasznos információk

Sajtos burgonyagratin

Elkészítési idő: 90 perc
4 adaghoz

A gratinhoz

600 g lisztes burgonya
75 g reszelt Gouda sajt

A sütfőformához

1 gerezd fokhagyma

Az öntethez

250 g tejszín
1 tk só
bors
szerecsendió

A beszóráshoz

75 g reszelt Gouda sajt

Tartozékok

felfűjt forma (Ø 26 cm)
sütőrács

Elkészítés

Dörzsölje be fokhagymával a felfűjt formát.

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

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

Szórja meg Gouda sajttal.

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

Beállítás

Automatikus program

 | Burgonyagratin

A program időtartama: 50 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 55–65 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasagne

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

A lasagnéhez

8 lasagne tésztalap (előfőzés nélkül)

A paradicsomos-húsos szószhoz

50 g húsos füstölt szalonna | apró kockára vágva

375 g darált hús – fele marhahús, fele sertéshús

2 fej vöröshagyma | felkockázva

800 g dobozos paradicsom, hámozott

30 g sűrített paradicsom

125 ml húsleves alaplé

1 tk friss kakukkfű | összevágva

1 tk friss oregánó | összevágva

1 tk friss bazsalikom | összevágva

só

bors

A csiperkegombás szószhoz

20 g vaj

1 fej vöröshagyma | felkockázva

100 g csiperkegomba, friss | szeletelve

2 ek búzaliszt (BL-51)

250 g tejszín

250 ml 3,5%-os tej

só

bors

szerecsendió

2 ek friss petrezselyem | összevágva

A beszóráshoz

200 g reszelt Gouda sajt

Tartozékok

felfújt forma (32 cm x 22 cm)

sütőrács

Elkészítés

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

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

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

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

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

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

Beállítás

Automatikus program

 Lasagne

A program időtartama: 55 perc

Hasznos információk

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 185–195 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 55–65 perc

Szint: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Sütési táblázatok

Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [perc]
Muffin (1 tepszi)		150–160	1	2	25–35
Muffin (2 tepszi)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Aprósütemény* (1 tepszi)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Aprósütemény* (2 tepszi)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Homoktorta (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglóffforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Gyümölcstorta (1 tepszi)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

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

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

¹ Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.

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

³ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.

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

Hasznos információk

Gyúrt tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		🕒 [perc]
Puszedli (1 tepsi)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Puszedli (2 tepsi)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Kinyomós süti* (1 tepsi)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Kinyomós süti* (2 tepsi)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
		150–160	1	2	35–45
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) ¹		170–180 ²	1	2	20–30
		170–180	1	2	80–90
Sajttorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	80–90
		160	1	2	80–100
Almás pite* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 20 cm) ¹		180	–	1	75–85
		180–190 ²	1	2	60–70
Almatorta, fedett (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		160–170	1	2	60–70
		170–180	1	2	60–70
Gyümölcstorta öntettel (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180	1	2	50–60
Gyümölcstorta öntettel (1 tepsi)		160–170	1	2	45–55
		210–220 ²	–	1	55–65
Édes quiche (1 tepsi)		180–190	–	1	35–45
					

 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínrel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C),  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés

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

¹ Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.

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

³ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.

⁴ Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Kelt tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [perc]
Kuglóf (sütőrács, kuglófforma, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Karácsonyi kalács (1 tepszi)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Morzsás pite gyümölccsel/gyümölcs nélkül (1 tepszi)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Gyümölcstorta (1 tepszi)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Almás táska/mazsolás csiga (1 tepszi)		160–170	1	2	25–35
Almás táska/mazsolás csiga (2 tepszi)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Fehér kenyér, forma nélkül (1 tepszi)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Fehér kenyér (sütőrács, szögletes sütőforma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Teljes kiőrlésű kenyér (sütőrács, szögletes sütőforma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Kelesztés (sütőrács)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

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

¹ Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.

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

³ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.

⁴ Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.

⁵ Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Hasznos információk

Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 [°C]	 +HFC -HFC		 [perc]
Gyümölcsstorta (1 tepsí)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Almás táska/mazsolás csiga (1 tepsí)		160–170	2	3	25–35
Almás táska/mazsolás csiga (2 tepsí)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

-  Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínnel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C),  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő
- ¹ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- ² Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel-készítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Piskótatészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		 [°C]	 +HFC -HFC		 [perc]
Piskótalap, vastagabb (2 tojásból) (sütő-rács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Piskótalap, vastagabb (4–6 tojásból) (sütő-rács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Vizes piskóta* (sütőrács, csatos tortafor-ma, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Piskótalap, vékony (1 tepsí)		180–190 ²	1	2	10–20

-  Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínnel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C),  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő
- * A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 szabvány előírásainak is.
Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- ¹ Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- ² Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

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

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

¹ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.

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

Hasznos információk

Pikáns csemegék

Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [perc]
Pikáns quiche (1 tepsi)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Hagymatorta (1 tepsi)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, kelt tészta (1 tepsi)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepsi)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács)		200–210	1	2	20–25
Toast* (sütőrács)		300	–	3	6–9
Átsütött/csőben sült (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin)		275 ³	2	3	3–6
Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatouille (1 univerzális tepsi)		180–190	1	2	40–60
Hasábburgonya, mélyhűtött ¹ (Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi)	 	180–190	2	3	30–35 ⁴
Krokkett, mélyhűtött ¹ (Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi)	 	180–190	2	3	23–25 ⁴

 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínnel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C),  Ételkészítési idő,
 Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,
 Nagy grill,  Légkeveréses grill,  |  Továbbiak | AirFry

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

¹ Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat.

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

³ Melegítse elő a sütőteret 5 percre, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

⁴ Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Marha

Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	 ⁵	 [perc]	 ¹⁰ [°C]
Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális tepszi)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Marhafilé „angolosan“, kb. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Marhafilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Marhafilé „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Hátszín, kb. 1 kg (univerzális tepszi)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Hátszín „angolosan“, kb. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Hátszín „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Hátszín „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Hamburger, fasírt* (sütőrács a 4. szinten, az univerzális tepszi pedig az 1. szinten)	 ³	300 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő, ¹⁰ Maghőmérséklet,
² Hőlégekeverés plusz, ² Alsó-/felső hő, ² Eco-hőlégekeverés, ³ Nagy grill

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

¹ Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

² Először a főzőlapon süsse meg a húst.

³ Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster ² üzemmódot.

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

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

⁶ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

⁷ Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

⁸ Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

⁹ Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

¹⁰ Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Hasznos információk

Borjú

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

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

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

Sertés

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

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

¹ Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

² Először a főzőlapon süsse meg a húst.

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

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

⁵ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

⁶ Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

⁷ Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

⁸ Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

⁹ Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

¹⁰ Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Hasznos információk

Bárány, vadhús

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵₁ Szint,  Ételkészítési idő, ⁶ Maghőmérséklet,  Al-
só-/felső hő

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

Szárnyas, hal

Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	⁵ [perc]	 [perc]	⁸ [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Csirkecomb (grillező- és sütőlemez az univerzális tepsin)		190–200	2 ⁴	30–35	–
Hal, 200–300 g, pl. pisztráng (univerzális tepsin)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Hal, 1–1,5 kg, pl. lazacpisztráng (univerzális tepsin)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsin)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Halrudacsok, mélyhűtött ¹ (Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tespi)		220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

Üzem mód, hőmérséklet, ⁵ szint, ételkészítési idő, ⁸ maghőmérséklet, Hő-légkeverés plusz, Légkeveréses grill, Alsó-/felső hő, Eco-hőlégkeverés, Továbbiak | AirFry

¹ Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat.

² Melegítse elő a sütőteret 5 percre, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.

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

⁴ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

⁵ Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

⁶ Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg az ételt kb. 0,25 l folyadékkal.

⁷ 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

⁸ Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

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

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

Nem megfelelő tisztítószerek

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

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

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

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

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

Tartozék kiszerelése vagy kivétele

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

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

A szennyeződések eltávolítása sütőtisztítóval

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztítót.

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

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

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

- A nagyon makacs szennyeződések esetén vigye fel a Miele sütőtisztítót a PerfectClean bevonatú hideg felületre.
- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

- A hatóidő után átdörzsölheti a felületet a mosogatószivacs kemény oldalával is.
- A tisztítószerek maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Törölje szárazra a felületeket egy puha törölkendővel.

Külső tisztítás

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

- Törölje azután egy puha kendővel szárazra az előlapot.

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

Sütőtér

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

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

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

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



A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

A tapadásgátló hatás károsodása.

A PerfectClean bevonatú felületek tapadásgátló hatását a tisztítószert és élelmiszer-maradványok csökkenthetik.

Mindig távolítsa el minden maradványt a PerfectClean bevonatú felületekről.

Tisztítás és ápolás

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

A sütőtér tömítésének tisztítása

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

A zsírmaradványoktól a tömítés ridegké válhat és eltörhet.

- Érdemes minden ételkészítési folyamat után megtisztítani a tömítést.

Katalitikus zománcozású sütőtér-hátfal

Szennyeződéstől függően a sütőtér hátfalát kézzel vagy katalitikusan tisztíthatja.

A katalitikus zománc magas hőmérsékleten magától megtisztul az olaj- és zsírszennyeződéstől. Nincs szükség további tisztítószerekre. Minél magasabb a hőmérséklet, annál hatékonyabb a folyamat.

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

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

A sütőtér hátfalának ki- és beszerelése

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

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

⚠ A forgó ventilátorkerék sérülést okozhat.

A forrólevegő-ventilátor ventilátorkezeke megsértheti önt.

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

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

Soha ne üzemeltesse a sütőt hátfal nélkül.

Feltételek: a sütőt leválasztották az elektromos hálózatról.

A tartórácsokat kiserelték.

Szükséges eszköz:

Torx T20csavarhúzó

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

Megtisztíthatja a sütőtér hátfalát.

- A tisztítás után gondosan szerelje be a sütőtér hátfalát.

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

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

A sütőt ismét üzembe helyezheti.

A sütőtér hátfalának kézi tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

A sütőtér hátfalának kézi tisztításához a következőképpen járjon el:

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

- Tisztítsa meg a sütőtér hátfalát meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és puha kefével.

- Alaposan öblítse le a sütőtér hátfalát.

- Hagyja megszáradni a sütőtér hátfalát, mielőtt visszaépíti.

A sütőtér hátfalának katalitikus tisztítása

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

Feltétel: az ajtót beépítették.

A sütőtér hátfalának katalitikus tisztításához a következőképpen járjon el:

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

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

- Legalább egy órán át fűtse fel az üres sütőteret.

Az időtartam a szennyezettségi foktól függ.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

Tisztítás és ápolás

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

Tartórács

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

Tartórácsok ki- és beszerelése

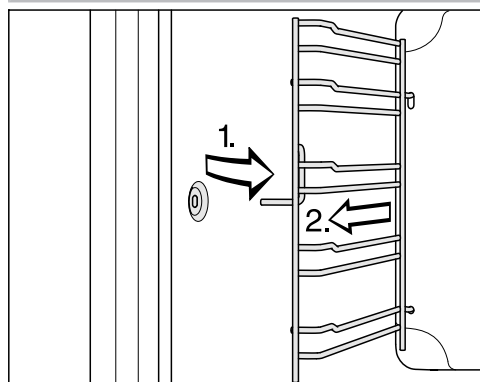
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) ki lehet szerelni.

Előtte külön kiserelheti a FlexiClip teljesen kihúzható síneket.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.



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

Tartórács tisztítása

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

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

Feltétel: a tartórácsokat kiserelték.

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

FlexiClip teljesen kihúzható sínek

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

FlexiClip teljesen kihúzható sínek tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

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

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

Feltétel: a FlexiClip teljesen kihúzható síneket kiserelték.

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

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

Soha ne tisztítsa a FlexiClip teljesen kihúzható síneket mosogatógépben.

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

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

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

Rács

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

Rács tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

Tisztítás és ápolás

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

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

Feltétel: a rácsot kivették a sütőtérből.

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

Sütőtepsik és sütőformák

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

PerfectClean bevonatú sütőtepsik és sütőformák tisztítása

Feltétel: a sütőtepsiket és sütőformákat kivették a sütőtérből.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

A PerfectClean bevonatú felületek sérülése.

A PerfectClean bevonatú felületek a mosogatógépben sérülhetnek.

Soha ne tisztítsa a PerfectClean bevonattal ellátott alkatrészeket mosogatógépben.

A tapadásgátló hatás károsodása.

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

Mindig távolítsa el minden maradványt a PerfectClean bevonatú felületekről.

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

Gourmet sütő- és pizzakő

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

Gourmet sütő- és pizzakő és falapát tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Megégetheti magát a Gourmet sütő- és pizzakővel.

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

A nagy hőmérsékletkülönbségek károsíthatják a Gourmet sütő- és pizzakövet.

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

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

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

A falapát megsérül, ha mosogatógépben tisztítja vagy sokáig vízben hagyja. A fa felázik és deformálódik. Mivel a falapát kezeletlen fából van, a zsír vagy a feltét, például paradicsomszósz, jelentős elszíneződést okozhat.

A falapátot rövid ideig öblítse, végül szárítsa meg.

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

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

Tipp

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

Gourmet sütőedény fedővel

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

Gourmet sütőedény tisztítása

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

Tisztítás és ápolás

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

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

Feltétel: a Gourmet sütőedényt kivették a sütőtérből.

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

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

Ajtó

Az ajtó súlya kb. 9 kg.

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

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

Az ajtóüvegek tisztításához a következőképpen járjon el:

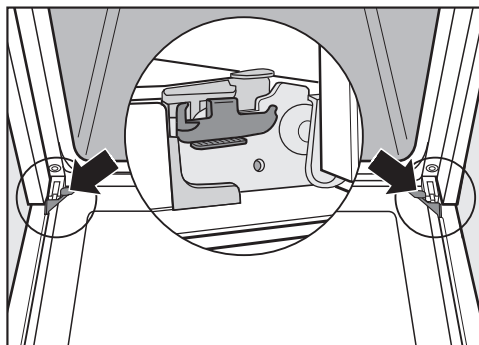
1. Szerelje ki az ajtót
2. Szedje szét az ajtót
3. Tisztítsa meg az ajtóüvegeket
4. Szerelje össze az ajtót
5. Szerelje be az ajtót

Szerelje ki az ajtót

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

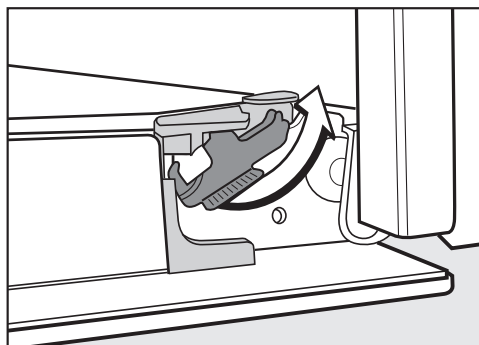
Hagyja, hogy a sütő kihűljön, mielőtt kissereli az ajtót.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtózsánérral.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve a zárókengyeleket az ütközés történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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

- Zárja be az ajtót ütközésig.

Az ajtó súlya kb. 9 kg.



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

Az ajtó szétszerelése

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

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

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

A karcolások károsíthatják az üveglapot.

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

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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

A kisserelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

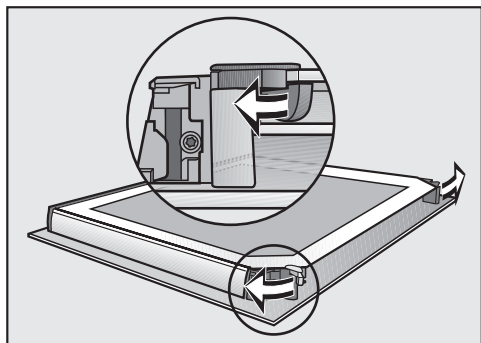
⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

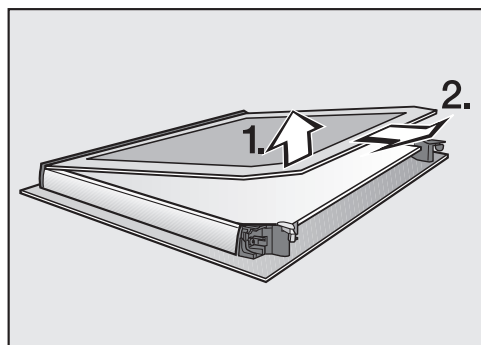
- Az ajtó külső üvegét a karcolódás elkerülése érdekében puha felületre (pl. mosogatókendőre) helyezze. Célszerű eközben a fogantyút az asztal széle mellé tenni, hogy az ajtó üveglapja síkban felfeküdjön, és tisztítás közben ne törhessen össze.

Tisztítás és ápolás

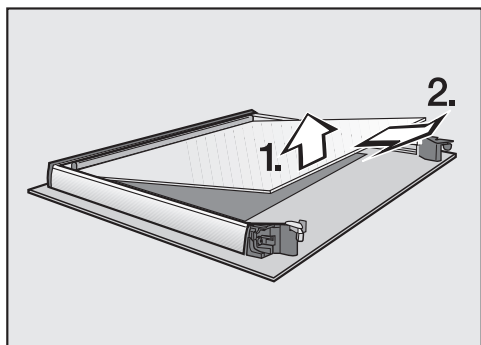


- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Szerelje ki a belső ajtóüveglapot:



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

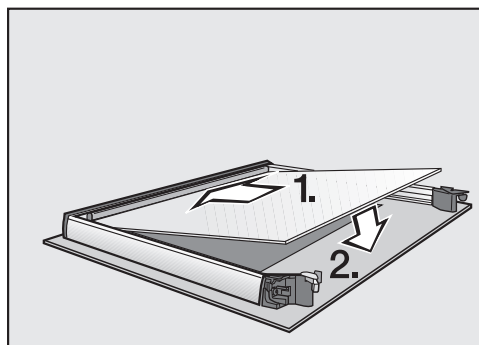


- **Kicsit** emelje meg a középső ajtólapot, és húzza ki.

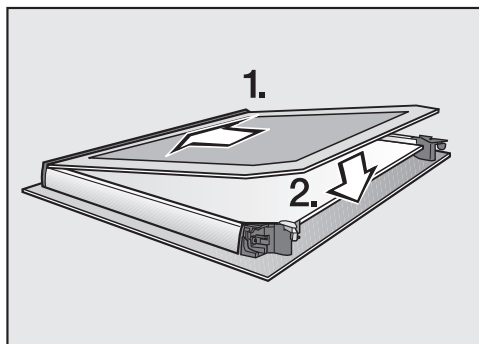
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálás kendővel.

- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

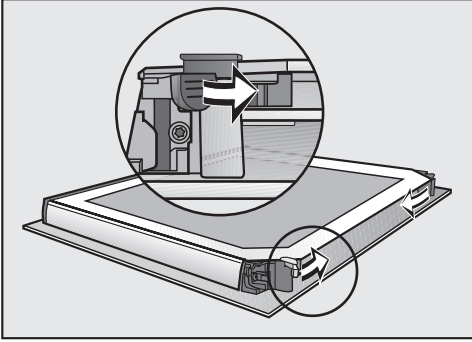
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:



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



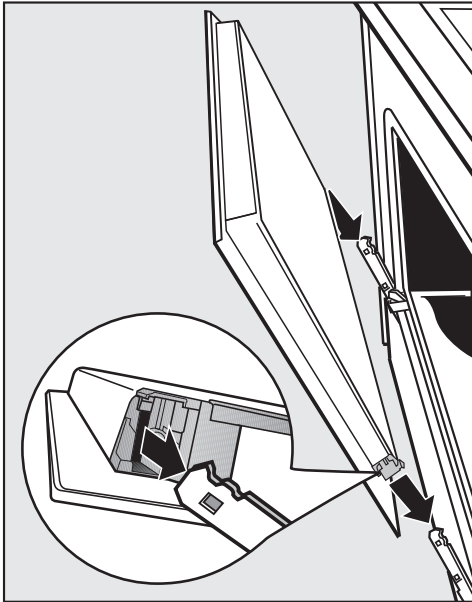
- Tolja be a belső ajtóüveglapot a matt nyomtatású oldalával lefelé a műanyag profilba, és fektesse a reteszelvek közé.



- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

Az ajtó beszerelése

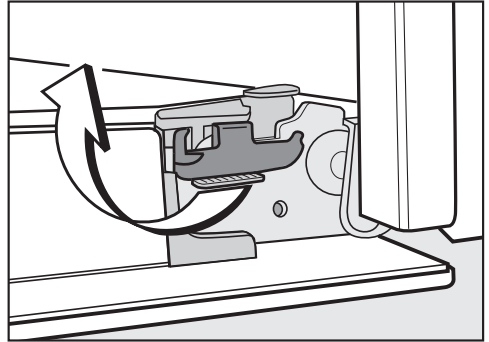


- Fogja meg oldalt az ajtót, és helyezze fel a csuklópántok tartóira. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel.

- Nyissa ki teljesen az ajtót.

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

Mindenképpen reteszelve vissza a zárókengyeleket.



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

Problémák elhárítása

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

A www.miele.hu/support/customer-assistance oldalon tájékozódhat a zavarok önálló elhárításának módjáról.



Útmutatások a kijelzőn

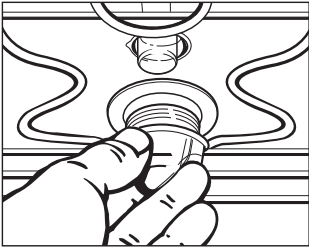
Probléma	Ok és elhárítás
A kijelző sötét.	Kiválasztotta a(z) Pontos idő Kijelző Ki beállítást. Ezáltal a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét. ■ Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő Kijelző Be beállítást. A sütő nem kap áramot. ■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva. ■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítója nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
Reteszelés  jelenik meg a kijelzőn.	A(z)  üzembehelyezési zár be van kapcsolva. ■ Az OK gombbal hagyja jóvá. Megjelenik a(z) Nyomja 6 mp-ig: „OK”. ■ Az ételkészítési folyamathoz kikapcsolhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercre megérinti az OK érintőgombot. ■ Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a(z) Reteszelés  Ki beállítást.
12:00 jelenik meg a kijelzőn.	A villamos hálózat több mint 5 percre kimaradt. ■ Állítsa be újra a pontos időt. Újra adja meg az ételkészítési folyamat idejét.
Áramkimaradás jelenik meg a kijelzőn.	Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy aktuális ételkészítési folyamat megszakadt. ■ Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba. ■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.
A Max. üzemel. idő elérve jelenik meg a kijelzőn.	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. ■ Hagyja jóvá az OK gombbal. A sütő ezután újra üzemkész.

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

Váratlan viselkedés

Probléma	Ok és elhárítás
Nem hall hangjelzést.	A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva. ■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő Hangjelzések beállítással.
A sütőtér nem melegszik fel.	A bemutatótermi üzemmód be van kapcsolva. Ki tud választani érintőgombokat és üzemmódokat, de a sütőtér fűtése nem működik. ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a(z) Kereskedő Bemutatótermi üzemmód Ki beállítással.
A sütő önmagától kikapcsolt.	A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek nehezen tolhatók be vagy húzhatók ki.	A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágýaiban nincs elegendő zsír. ■ Kenje be a golyóscsapágýakat a Miele speciális zsírral. Csak a Miele speciális zsírja felel meg a sütőtér magas hőmérsékletének. Más zsírok felmelegedés közben gyantásodhatnak, és emiatt a FlexiClip sínek be ragadhatnak. A Miele speciális zsírját a Miele szakkereskedésekben vagy a Miele Ügyfélszolgálatán vásárolhatja meg.

Problémák elhárítása

Probléma	Ok és elhárítás
A sütőtér világítása nem kapcsol be. 	A halogén lámpa hibás. ⚠ 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. ■ Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját. ■ Egy negyed fordulattal balra elfordítva oldja le a lámpa burkolatát, majd a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzva vegye ki a házból. ■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 aljzat). ■ A tömítőgyűrűvel együtt helyezze vissza a lámpa burkolatát a házba, és jobbra elforgatva rögzítse. ■ Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra.

Nem kielégítő eredmény

Probléma	Ok és elhárítás
A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.	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.

Probléma	Ok és elhárítás
A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.	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.
A katalitikus zománcon rozsdaszínű szennyeződések találhatók.	A fűszerek, cukor, vagy hasonlók általi szennyeződések a katalitikus tisztítási művelettel nem távolíthatók el. ■ Szerelje ki a katalitikus zománcozású alkatrészeket és távolítsa el ezeket a szennyeződések meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy puha kefével.

Szokatlan zajok

Probléma	Ok és elhárítás
Az ételkészítési folyamat után üzemi zaj hallható.	Az ételkészítési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad.

A 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 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.

Nyomtatott használati és szerelési útmutató rendelése

Részletes információkat tartalmazó nyomtatott használati és szerelési útmutatót rendelhet ingyenesen a Mielétől.

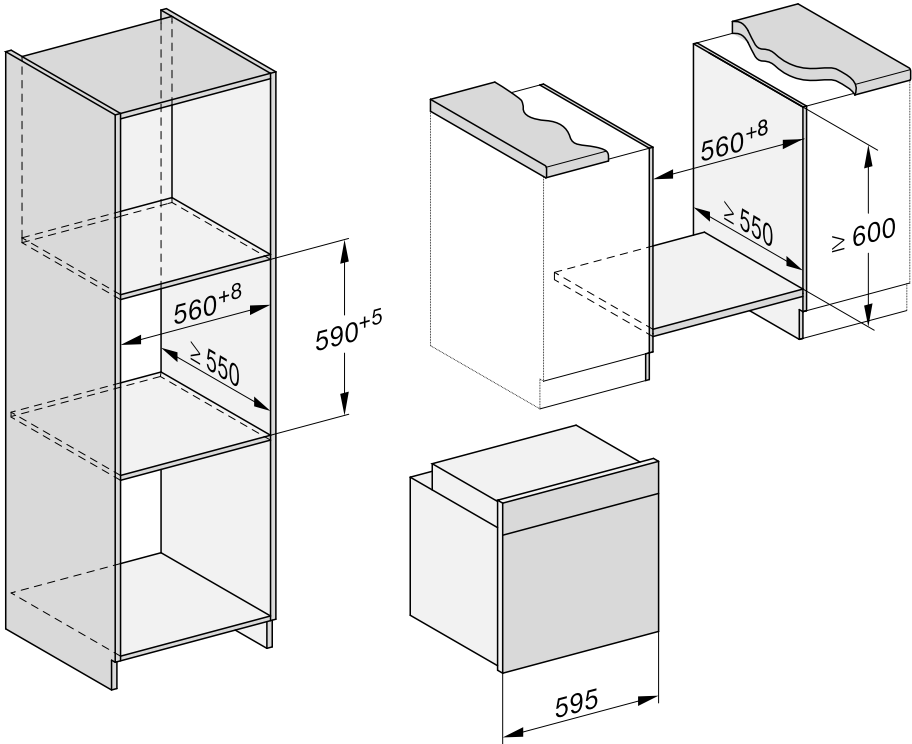
A Miele elérhetőségei megtalálhatók ennek a dokumentumnak a végén. Adja meg a típustáblán található modellazonosítót és sorozatszámot.

Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

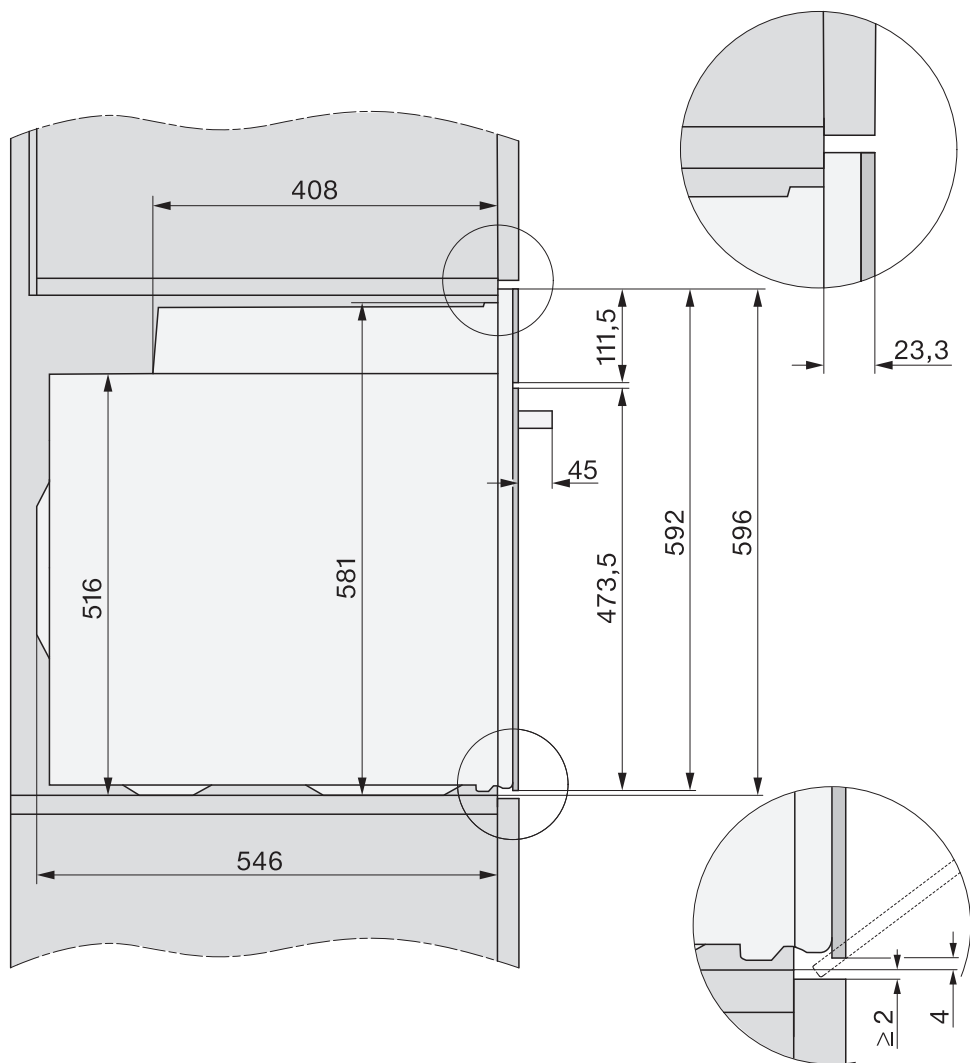
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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

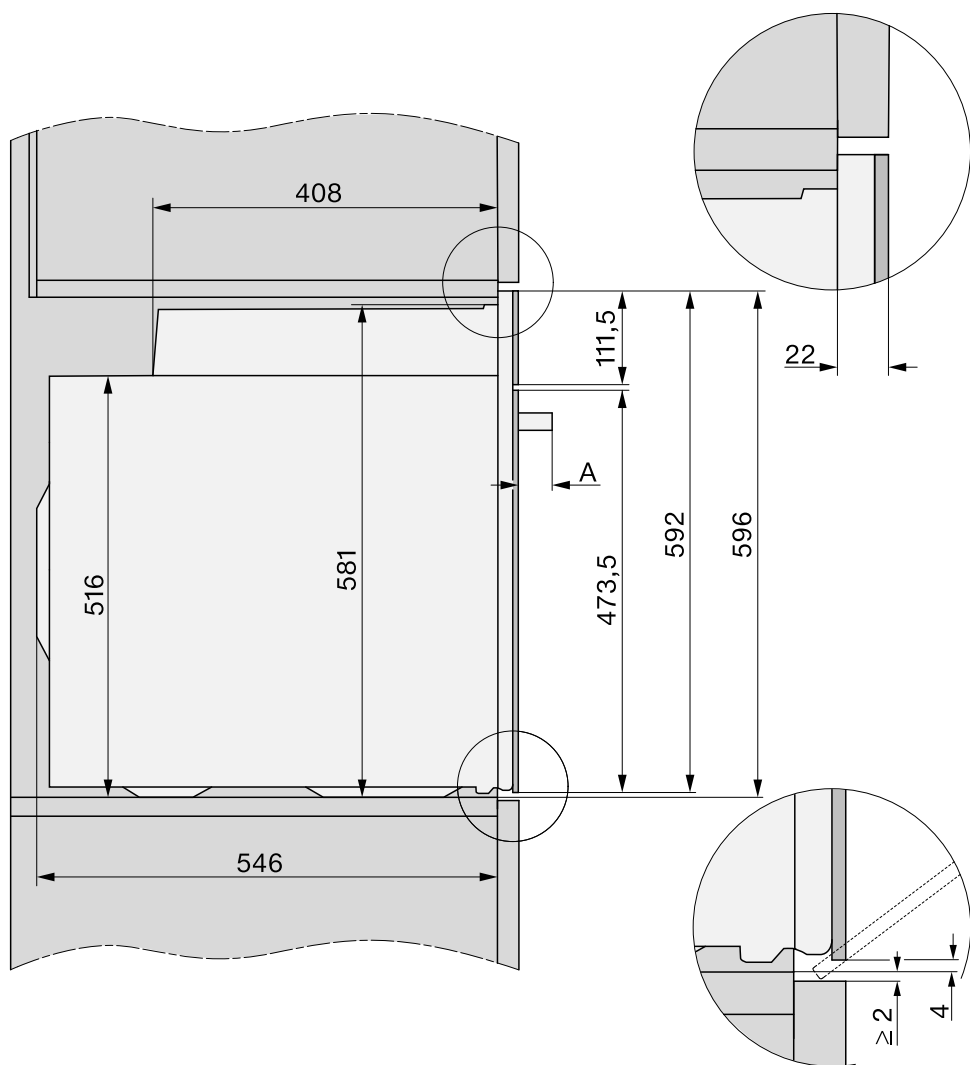


Telepítés

Oldalnézet H 24xx



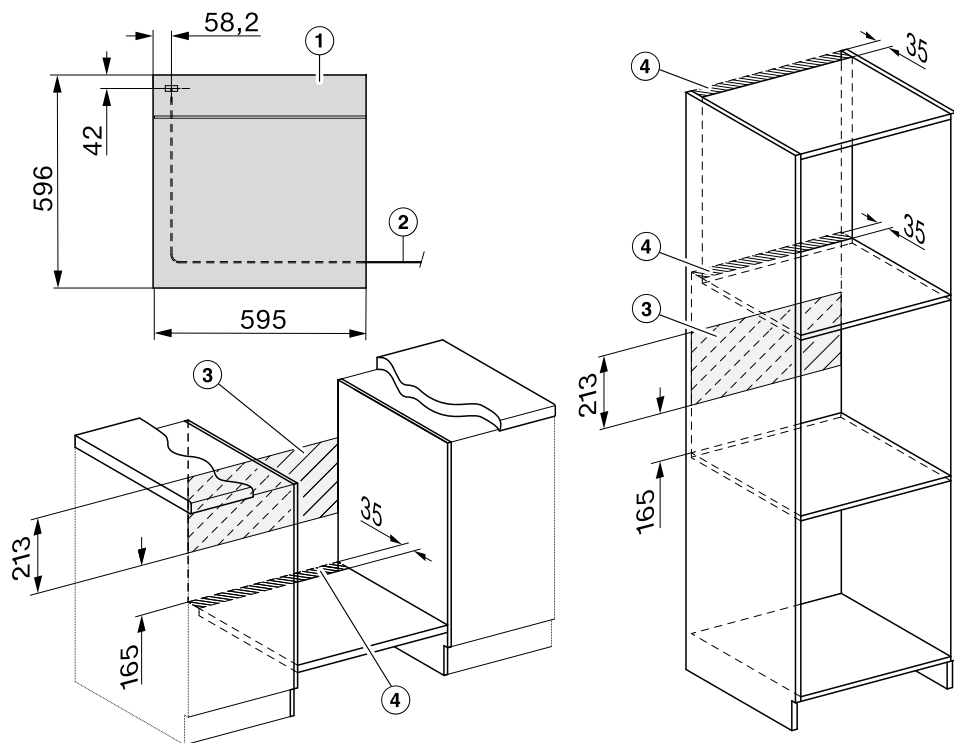
Oldalnézet H 27xx, H 28xx



- A** H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Telepítés

Csatlakozás és szellőzés



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

Sütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

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

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

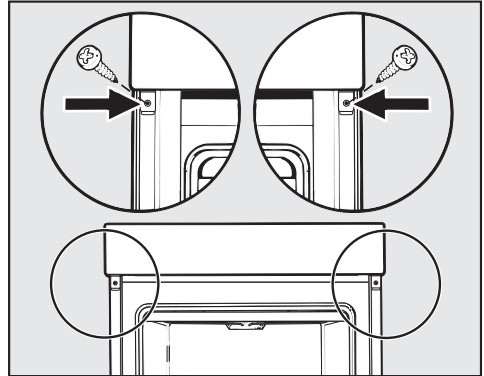
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúműveleteket használja.

Érdemes a beépítés előtt az ajtót kismontani, és a tartozékot kivenni. A sütő így könnyebb, ha a beépítőszekrénybe tolja, és nem emeli meg véletlenül a fogantyújánál.

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



- Rögzítse a sütőt a mellékelt csavarokkal a beépítőszekrény oldalfalaihoz.
- Szükség esetén építse vissza az ajtót.

Elektromos csatlakozás



Sérülésveszély!

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

Az elektromos hálózat csatlakoztatását csak képzett elektrotechnikai szakemberek végezhetik, akik pontosan ismerik és szigorúan betartják az országszerte érvényes előírásokat és a helyi villamosenergia-szolgáltató kiépítő 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 védektárcsa kismegszakító, a relé és a biztosító (EN 60335).

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

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

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

Sütő

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

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

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint

Tesztételek (tartozék)		 [°C]	 ^{5,6}		 [perc]
			+HFC	-HFC	
Aprósütemény (1 sütőtepsi ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Aprósütemény (2 sütőtepsi ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Kinyomós süti (1 sütőtepsi ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Kinyomós süti (2 sütőtepsi ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Almás pite (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Vizes piskóta (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
	 ³	150–170 ⁴	1	2	25–45
Toast (sütőrács ¹)		300	–	3	6–9
Hamburger (sütőrács ¹ a 4. szinten, az univerzális tepsi ¹ pedig az 1. szinten)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

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

- ¹ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- ² Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon.
A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.
- ³ Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.
- ⁴ Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- ⁵ Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- ⁶ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- ⁷ Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre. Ha több pár FlexiClip teljesen kihúzható sínrel rendelkezik, csak egy párat szereljen be.
- ⁸ Eltérő időpontokban vegye ki a tepsi ket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- ⁹ Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Adatok a vizsgálóintézetek számára

Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

Adatlap háztartási sütőhöz

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

MIELE	
Modell neve/-megjelölése	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI _{cavity})	81,7
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A+
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	1,05 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,71 kWh
Sütőterek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	76 l
Készülék mérete	42,0 kg

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

Megfelelőségi nyilatkozat

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

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

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

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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

Miele Kft.

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,
H 2861-1 B