

## Használati és szerelési útmutató Sütő



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

# Tartalom

---

<b>Biztonsági utasítások és figyelmeztetések</b> .....	6
<b>Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez</b> .....	15
<b>Áttekintés</b> .....	16
<b>Kezelőelemek</b> .....	17
Be/Ki gomb .....	18
Kijelző .....	18
Érintőgombok.....	18
Piktogramok .....	20
<b>Kezelési elv</b> .....	21
Menüpont kiválasztása.....	21
Beállítás módosítása egy választási listában .....	21
Beállítás módosítása egy szegmens sávval .....	21
Üzem mód vagy funkció kiválasztása .....	21
Számok megadása.....	22
Betűk megadása .....	22
A MobileStart funkció aktiválása.....	22
<b>Felszereltség</b> .....	23
Típustábla.....	23
Szállítási csomag.....	23
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok .....	23
Biztonsági berendezések .....	28
PerfectClean bevonatú felületek .....	28
Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok .....	28
<b>Első üzembe helyezés</b> .....	29
Miele@home .....	29
Alapbeállítások .....	30
A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése .....	31
<b>Beállítások</b> .....	33
A beállítások áttekintése .....	33
A „Beállítások“ menü lehívása.....	35
Nyelv ▾ .....	35
Pontos idő .....	35
Dátum.....	35
Világítás .....	36
Kijelző .....	36
Hangerő.....	36
Egységek.....	37

Booster .....	37
Gyors készülékűtés .....	37
Melegentartás.....	37
Javasolt hőmérsékletek.....	38
Pirolízis ajánlás .....	38
Utóhűtés .....	38
Biztonság.....	39
Miele@home .....	39
Távvezérlés .....	40
A MobileStart funkció aktiválása.....	40
RemoteUpdate (Távoli frissítés).....	40
Szoftver verzió.....	41
Kereskedő .....	41
Gyári beállítások.....	41
<b>Stopper</b> .....	42
<b>Fő- és almenük</b> .....	43
<b>Energiatakarékossági tanácsok</b> .....	45
<b>Kezelés</b> .....	47
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása .....	47
A hőmérséklet módosítása.....	48
Az ételkészítési idő beállítása.....	48
A beállított ételkészítési idők módosítása .....	49
A beállított ételkészítési idők törlése .....	49
Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése .....	49
A sütőtér előmelegítése .....	50
Booster.....	50
Előmelegítés .....	51
Gyors készülékűtés .....	52
Melegentartás.....	52
Crisp function .....	53
<b>Klímavezérlés</b> .....	54
Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval.....	55
Maradék víz elpárologtatása .....	57
<b>Automatikus programok</b> .....	59
Kategóriák .....	59
Automatikus programok alkalmazása .....	59
Fontos használati útmutatások .....	59

# Tartalom

---

<b>További felhasználások</b> .....	60
Felolvasztás.....	60
Aszalás.....	61
Edények melegítése.....	62
Melegentartás.....	62
Alacsony hőmérsékletű sütés.....	63
Befőzés.....	64
Fagyasztott termékek/készételek.....	66
<b>Saját programok</b> .....	67
<b>Sütés</b> .....	70
Tanácsok a sütéshez.....	70
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	70
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	71
<b>Sütés (hús)</b> .....	72
Sütési tippek.....	72
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	72
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	73
<b>Grillezés</b> .....	74
Tanácsok grillezéshez.....	74
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	74
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	75
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	76
Nem megfelelő tisztítószer.....	76
Normál szennyeződések eltávolítása.....	77
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül).....	77
Sütőtér tisztítása Pirolyzis segítségével.....	78
Vízkömentesítés.....	81
Az ajtó kiszérése.....	84
Az ajtó szétszerelése.....	85
Az ajtó beszerelése.....	88
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése.....	88
Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása.....	89
<b>Mi a teendő, ha ...</b> .....	90
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	95
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén.....	95
Garancia.....	95

<b>Telepítés</b> .....	96
Beépítési méretek.....	96
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe .....	96
Oldalnézet .....	97
Csatlakozás és szellőzés.....	98
Sütő beszerelése .....	99
Elektromos csatlakozás.....	100
<b>Sütési táblázatok</b> .....	101
Kevert tészta.....	101
Gyúrt tészta .....	102
Kelt tészta.....	103
Túrós-olajos tészta .....	104
Piskótatészta .....	104
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény .....	105
Pikáns csemegék .....	106
Marha .....	107
Borjú .....	108
Sertés .....	109
Bárány, vadhús.....	110
Szárnyas, hal .....	111
<b>Adatok a vizsgálóintézetek számára</b> .....	112
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint .....	112
Energiahatékonysági osztály .....	113
Adatlap háztartási sütőhöz.....	113
<b>Megfelelőségi nyilatkozat</b> .....	114
<b>A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck</b> .....	115

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

### Rendeltetészerű 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.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ A követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezt a speciális világító eszközt csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására. A cserét csak a Miele engedélyével rendelkező szakember vagy a Miele ügyfélszolgálat végezheti el.
- ▶ A sütő 1 db F energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.


### Gyermekek a háztartásban

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

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ 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.

▶ Ha megérinti az érintógombot , az ajtó automatikusan teljesen kinyílik. Ennek során az ajtó pl. kisgyermekeknek vagy állatoknak ütközhet.

Ha hangvezérlés segítségével távolról nyitja ki az ajtót, a sütő hangjelzést ad, ha a hangjelzések be vannak kapcsolva. Nyitáskor ügyeljen arra, hogy az ajtó nyitási területén ne legyenek személyek vagy tárgyak. Feltétlenül hagyja bekapcsolva a hangjelzéseket.

### Műszaki biztonság

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

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

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

A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzemen 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.



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---



- ▶ A sütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a sütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.
- ▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a sütőt a villamos hálózatra.
- ▶ A sütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.
- ▶ Ezt a sütőt nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.
- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a sütő működési zavarához vezethet. Soha ne nyissa ki a készülék házát.
- ▶ A garanciaigény elvész, ha a sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.
- ▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.
- ▶ Azoknál a sütőknél, amelyeket csatlakozóvezeték nélkül szállították ki, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Beszerelési és karbantartási munkák, vagy javítások előtt a sütőt le kell választani a hálózatról. Ezt a következőképpen biztosítsa:
  - kapcsolja le a háztartás villamos hálózatának biztosítóit, vagy
  - csavarja ki teljesen a ház becsavarható biztosítóit, vagy
  - húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ne a hálózati csatlakozó vezetékét, hanem a hálózati csatlakozót húzza.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---



- ▶ 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.
- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat.  
Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hő-légkeverés plusz  vagy Felső-alsó hő  üzemmódokat.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a gőz a forró fűtőttesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradékhő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat.  
Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lera-köfelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Párásítással kombinált folyamatoknál és a maradékvíz elpárologtatásakor vízgőz keletkezik, amely súlyos forrázásokat okozhat. Folyamatban lévő gőzöket vagy maradékvíz elpárologtatáskor soha ne nyissa ki az ajtót.
- ▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ 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 csípjen 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 mágnestáblaként.

### **Tisztítás és ápolás**

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

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ Sérülésveszély káros gőzök miatt. A pirolitikus tisztítás során gőzök szabadulhatnak fel, ami a nyálkahártya irritációjához vezethet. Pirolitikus tisztítás közben ne tartózkodjon sokáig a konyhában, és akadályozza meg, hogy gyermekek és háziállatok belépjenek a konyhába. A pirolitikus tisztítás alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszérése FlexiClip teljesen kihúzható sínrel“ rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy keféket 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.

### **Matt üvegfelületek esetén:**

- ▶ A kozmetikumok, különösen a naptejek, -krémek, valamint a kéz-fertőtlenítő szerek maradandó foltokat okozhatnak a matt üvegfelületeken. Ha kozmetikum került a matt üvegfelületre, azonnal távolítsa el a maradványokat meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta mikroszálas kendővel.

### **Tartozék**

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

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ 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.

▶ Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül. Vegye ki az összes pirolízisre nem alkalmas tartozékot a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást. Ez az utólag vásárolható pirolízisre nem alkalmas tartozéokra is vonatkozik (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet).

## A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

## A régi készülék ártalmatlanítása

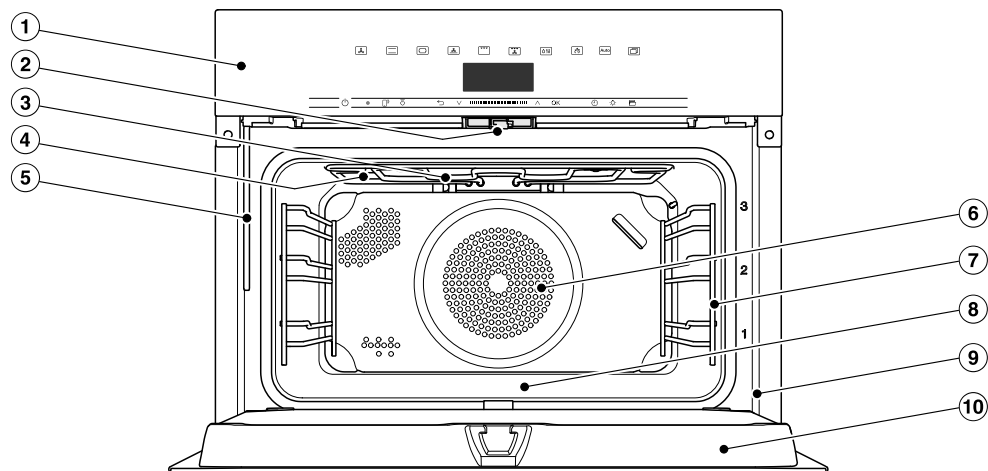
Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétként kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik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



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

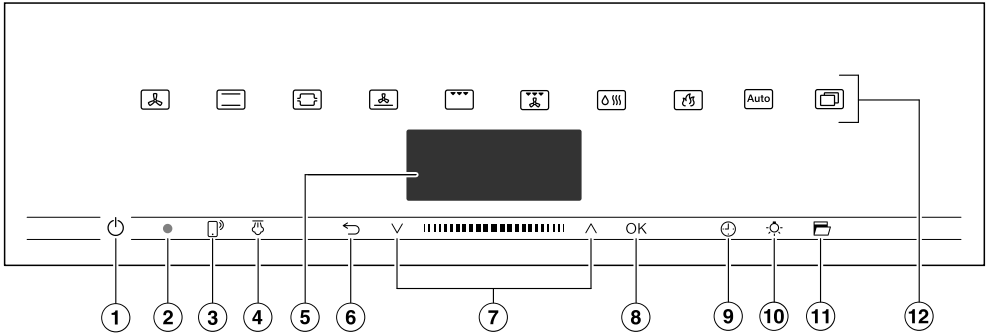
# Áttekintés

## Sütő



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






- ① Be/Ki gomb mélyedésben  
A sütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész  
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára szá-  
mára)
- ③ Érintőgomb <sup>®</sup>  
A sütő vezérléséhez mobil végkészü-  
lékével
- ④ Érintőgomb   
Gőzlöketek indításához
- ⑤ Kijelző  
A pontos idő és a kezelési informáci-  
ók kijelzője
- ⑥ Érintőgomb   
A lépésenkénti visszaugráshoz és a  
menüpontok módosításához egy  
ételkészítési folyamat alatt
- ⑦ Navigációs felület nyílgom-  
bokkal  
A választási listában történő lapo-  
záshoz és az értékek módosításához
- ⑧ OK érintőgomb  
Funkciók előhívásához és beállítások  
mentéséhez
- ⑨ Érintőgomb   
Stopper, ételkészítési idő vagy indí-  
tási vagy befejezési idő beállításához  
az ételkészítési folyamatnál
- ⑩ Érintőgomb   
A sütőtér világításának be- és kikap-  
csolásához
- ⑪ Érintőgomb   
Az ajtó kinyitásához
- ⑫ Érintőgombok  
Üzem módok, automatikus progra-  
mok és beállítások kiválasztásához

# Kezelőelemek

---


## Be/Ki gomb

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


Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

## Kijelző

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

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

## Érintógombok








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

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




## Érintógombok a kijelző felett

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

## Érintőgombok a kijelző alatt






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

## Kezelőelemek

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

## Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

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

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

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

## Menüpont kiválasztása

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

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

■ Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

## Beállítás módosítása egy választási listában

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

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

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

## Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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


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

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

■ Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.


A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

## Üzem mód vagy funkció kiválasztása

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

■ Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

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

■ Állítsa be az értékeket az ételkészítési folyamathoz.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

## Üzem mód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.


■ Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.

## Kezelési elv

---

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

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

### Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos hátterűek.

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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

### Betűk megadása

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

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

A kiválasztott karakter a felső sorban jelenik meg.

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

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

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

A név elmentésre kerül.

### A MobileStart funkció aktiválása

- A MobileStart funkció aktiválásához érintse meg a(z)  $\square^{\text{p}}$  érintőgombot.

A(z)  $\square^{\text{p}}$  érintőgomb világítani kezd. A Miele alkalmazással távolról is vezérelheti a sütőt.

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

Addig használhatja a MobileStart funkciót, amíg világít a(z)  $\square^{\text{p}}$  érintőgomb.

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

## Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

## Szállítási csomag

- Használati és szerelés utasítás a sütőfunkciók kezeléséhez
- szakácskönyv receptekkel az automatikus programokhoz és üzemmódokhoz
- Nyitó
- csavarok a sütő beépítéskor történő rögzítéséhez
- vízkömentesítő tabletták és műanyag tömlő tapadókoronggal a párolgató rendszer vízkömentesítéséhez
- különféle tartozékok

## Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

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

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

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

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

Megrendeléskor adja meg sütője modellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.

## Tartórács

A sütőtérben jobb és bal oldalon találhatóak a tartórácsok a  $\square_1^3$  szintekkel, ahová betolthatók a tartozékok.

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

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

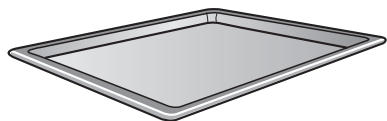
A FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha fel van szerelve) az alsó merevítőkre szerelik fel.

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

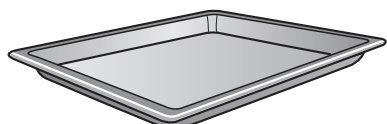
# Felszereltség

## Sütőtepsi, univerzális tepsí és rács kihúzás elleni védelemmel

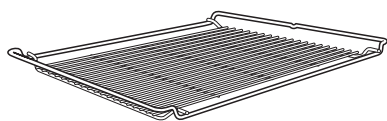
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsí HUBB 71:



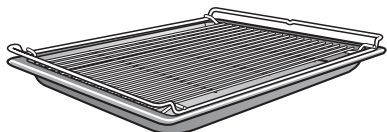
Rács HBBR 71:



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

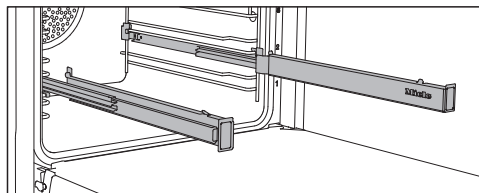
A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

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



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

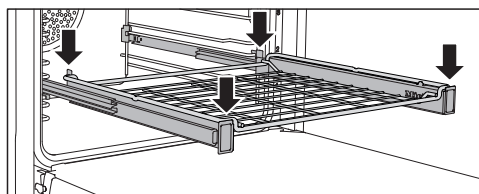
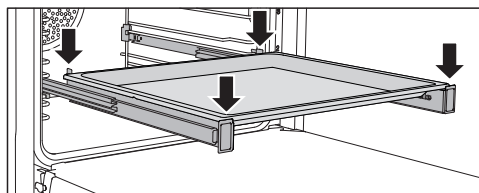
## FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 71



A FlexiClip teljesen kihúzható síneket a 1+2 szinteken használhatja.

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

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



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.



## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

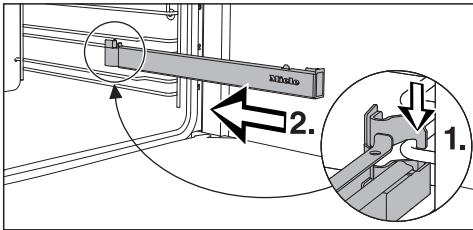
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőttestekkel és a tartozékokkal.

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

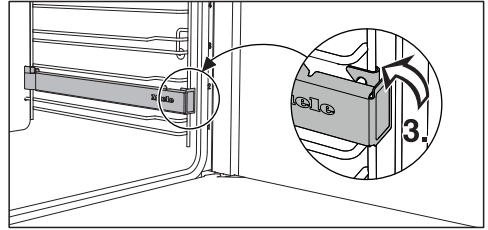
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint két merevítője közé kerülnek beszerelésre.

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

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



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

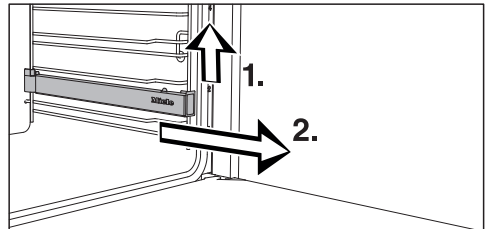


- Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

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

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszereléséhez:

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



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

# Felszereltség

## Kerek sütőformák



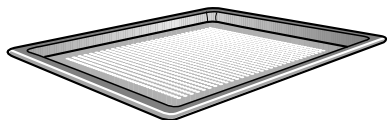
A **HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel PerfectClean bevonattal rendelkezik.

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

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



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

- A friss kelt tésztából, 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.

## HBS 70 sütőkő

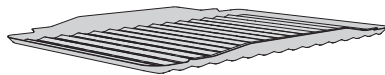


A sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche tészta, kenyér, zsemle, pikáns péksütemények vagy hasonlók.

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

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

## Grillező- és sütőlemez HGBB 71



A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.

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

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

## HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

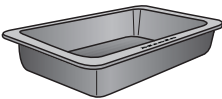
A Miele Gourmet sütőedényeket más sütőedényekkel ellentétben közvetlenül a tartórácsokba be lehet tolni. Ugyanúgy, mint a rács, kihúzás elleni védelemmel van ellátva. A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

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

**Mélység: 22 cm**

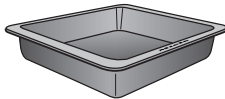
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*\*



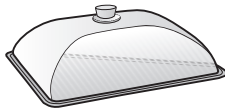
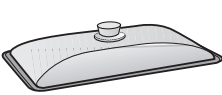
HBD 60-22

**Mélység: 35 cm\***

HUB 5001-XL\*\*



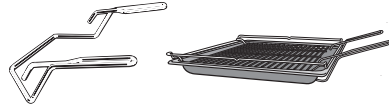
HBD 60-35



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

\*\* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

## HEG kiemelő fogó



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

## Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Nyitó  
A nyitóval hálózatkimaradás esetén kioldhatja az ajtót. Ehhez a külső ajtókeretnél tolja bele a nyitót felülről a kezelőpanel és az ajtó közötti nyílásba.
- Vízkőmentesítő tabletták és műanyag tömlő tartóval a sütő vízkőmentesítéséhez
- Miele univerzális mikroszálalás kendő
- Miele sütőtér tisztító

## Biztonsági berendezések

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

## PerfectClean bevonatú felületek

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

Az elkészített étel könnyen fellazítható.

A szennyeződések a sütési folyamatok után egyszerűen eltávolíthatók.

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

Ne használjon kerámia kést, mivel így összekarcolja a PerfectClean neme-sítésű felületeket.

A PerfectClean felületek ápolásukat illető-en az üveghez hasonlíthatóak.

Olvassa el a „Tisztítás és ápolás“ fejezet útmutatásait, hogy megőrizze a felület ta-padásgátló hatását és rendkívül egyszerű tisztíthatóságát.

PerfectClean bevonatú felületek:

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

## Pirolitikus tisztításhoz alkal-mas tartozékok

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

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

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 1
- Rács

## Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

## A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

## A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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

## Miele alkalmazás

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



# Első üzembe helyezés

## Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

## Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

## Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

## Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: „Miele@home“ beállítás.

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

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

## A dátum beállítása

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

## A pontos idő beállítása

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

## Az üzembe helyezés befejezése


- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.

Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.



## A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése

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

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

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

Megjelenik a(z) Üzem mód választás.

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

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

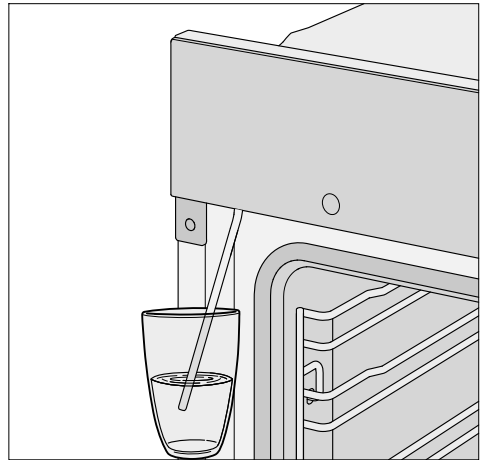
A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Állítsa be a lehető legmagasabb hőmérsékletet (250 °C).
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

- Válassza ki a(z) Automatikus gőzöklöt lehetőséget.

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

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



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

Elindul a beszívási folyamat.

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


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

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


# Első üzembe helyezés

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


Kis idő elteltével automatikusan elindul egy gőzlöklet.

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

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

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

## A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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





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

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

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



## A beállítások áttekintése

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


\* Gyári beállítás



# Beállítások

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

\* Gyári beállítás

## A „Beállítások“ menü lehívása

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

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




Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

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

## Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

## Pontos idő

### Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Bekapcsolás  
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.  
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást is, minden érintógomb azonnal reagál az érintésre.

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

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

### Időkijelzés formátuma

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

### Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

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



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

### Dátum

Állítsa be a dátumot.

# Beállítások

## Világítás

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

## Kijelző

### Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő
-  minimális fényerő

### QuickTouch

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

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

agálnak, ha a sütő be van kapcsolva valamint a sütő kikapcsolása után egy bizonyos idő elteltével.

## Hangerő

### Hangjelzések



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

Ha a távirányítással rendelkező ajtót hangvezérlés segítségével akarja megnyitni, ügyeljen arra, hogy senki ne tartózkodjon az ajtó nyitási területén. A hangjelzést feltétlenül hagyja bekapcsolva.

### Dallam

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.

A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangerő
-  A dallam ki van kapcsolva

### Solo-hang

Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

Ennek a szóló hangnak a magasságát egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangmagasság
-  minimális hangmagasság


## Gomb hang

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

- ■■■■■■■■  
maximális hangerő

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

## Dallam

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

## Egységek

### Hőmérséklet

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

## Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Bekapcsolás  
A Booster funkció a sütési folyamat felfűtési szakasza alatt automatikusan be van kapcsolva. A felső hő/grillfűtőtest, a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre előmelegednek a beállított hőmérsékletre.

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

## Gyors készülékhűtés

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

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

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

- Bekapcsolás

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

- Kikapcsolás

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

## Melegentartás

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

A Melegentartás funkciót csak a Gyors készülékhűtés funkcióval közösen használhatja.

- Bekapcsolás

A Melegentartás funkció be van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatikusan résnyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret a beállított hőmérsékletre.

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

# Beállítások

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

## Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

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

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A Melegentartás funkcióhoz is módosíthatja a javasolt hőmérsékletet.

## Pirolízis ajánlás

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

## Utóhűtés

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

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


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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

## Biztonság

### Billentyűzár

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

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

### Reteszelés

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

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

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

## Miele@home

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

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

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

# Beállítások


- Visszaállít  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.  
Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a sütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy egy használt sütőt helyez üzembe. Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a sütőjéhez.
- Beállítás  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha még nincs kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.


## Távvezérlés

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


Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

### A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

## RemoteUpdate (Távoli frissítés)

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

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

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

### Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

### A RemoteUpdate folyamata

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



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

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

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

A frissítés néhány percre eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

## Szoftver verzió

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

## Kereskedő

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

## Bemutatótermi üzemmód

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

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

## Gyári beállítások

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

# Stopper

## A Stopper funkció használata

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

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

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

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

## A stopper beállítása

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

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

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

A Beállítás 00:00 Perc felszólítás megjelenik.

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

A stopper elmentésre kerül.

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

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

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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

## Stopper módosítása

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














Megjelenik a stopper.

- Módosítsa a stoppert.
  - Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A módosított stopper elmentésre kerül.



## A stopper törlése

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

A stopper törlésre kerül.

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

## Fő- és almenük

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

## Ételkészítési folyamatok

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


# Energiatakarékossági tanácsok

---

## Maradék hő-hasznosítás

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

## Beállítások hozzáigazítása

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

## Energiatakarékos üzemmód

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

- Kapcsolja be a sütőt.

Megjelenik a főmenü.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Megjelenik az üzemmód és a javasolt hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Az előírt és tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési fázis elindul.

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

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

## Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

- Válassza ki a(z) ↵ érintőgombot.

Üzemmódtól függően a következő beállítások jelenhetnek meg:

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



## Értékek és beállítások módosítása

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

Az ételkészítés a módosított értékekkel és beállításokkal fut tovább.

# Kezelés

## A hőmérséklet módosítása

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

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

Az előírt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

- Módosítsa az előírt hőmérsékletet a navigációs felületen.

A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.


Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

## Az ételkészítési idő beállítása

A hőkezelés eredményét negatívan befolyásolhatja, ha az étel betolása és az indítási idő között hosszabb idő telik el. Friss élelmiszerek színe megváltozhat és meg is romolhatnak. Sütemény sütéskor a tészta kiszáradhat, és gyengülhet a kelesztőszerek hatása.

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

- Időtartam  
Állítsa be az étel elkészítéséhez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. A beállítható maximális ételkészítési idő a választott üzemmódtól függ.
- Befejezési időpont  
Ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási idő  
Ez a funkció csak akkor jelenik meg a menüben, ha **a(z)** Időtartam vagy Befejezési időpont lehetőséget beállította. **A(z)** Indítási idő segítségével ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.
- Válassza ki **a(z)**  érintőgombot.
- Állítsa be a kívánt időket.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez nyomja meg **a(z)**  érintőgombot.



## A beállított ételkészítési idők módosítása

- Válassza ki a(z) ⊕ érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- Válassza ki a *Módosítás* lehetőséget.
- Módosítsa a beállított időt.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza a(z) ↵ érintőgombot.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

## A beállított ételkészítési idők törlése

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

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

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

## Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

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

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

Az üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

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

A választott üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.

Megjelenik a főmenü.

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

# Kezelés

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.

Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.

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

- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

## A sütőtér előmelegítése


A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

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

Ha beállított egy ételkészítési időt, ez csak a felfűtési szakasz után fut le.



A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.





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

- sütemény és aprósütemény rövid sütési idővel (kb. 30 percig) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) az Felső-alsó hő  üzemmódban (Booster funkció nélkül)

## Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

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

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

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

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

## Booster ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

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

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

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

Be akarja kapcsolni a **Booster** funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

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

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

## Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

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

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

## Előmelegítés bekapcsolása

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

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

Be akarja kapcsolni a **Előmelegítés** funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

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

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

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

## Gyors készülékűtés

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Melegentartás

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

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

A Melegentartás funkciót csak a Gyors készülékűtés funkcióval közösen használhatja.

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

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

### Melegentartás bekapcsolása egy sütési folyamathoz

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

Be akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

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

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

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

## Melegentartás kikapcsolása egy sütési folyamathoz

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

Ki akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

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

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

A beállítás a Gyors készülékhűtés funkcióhoz nem módosul.

## Crisp function

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

Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

## Crisp function bekapcsolása

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


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

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





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

A Crisp function funkció be van kapcsolva.

# Klímavezérlés

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

A párasítást különböző fűtési módokkal kombinálhatja:

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

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

A kezelőpanel alatt balra levő betöltőcsövön keresztül a párologtató rendszer friss vezetékes vizet szív be.

A víztől eltérő folyadék rongálja a sütőt.

Kizárólag vezetékes vizet használjon a párasítással végzett ételkészítéshez.

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

## Alkalmas ételek

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


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

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

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

## Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval

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

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

### Hőmérséklet beállítása

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

A gőzleketek indításához megjelenik a kiválasztás.

### Gőzleketek kiválasztása

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

Ha több gőzleketet kiválasztott, megjelenik a kiválasztás a gőzleketek indításához.

- Válassza ki, hogy a gőzleketek hogyan induljanak.
  - Kézi gőzleket  
Saját maga indítja el a gőzleketeket.
  - Idővezérelt gőzleket  
Beállítja az időpontokat a gőzleketekhez. A sütő egy, kettő vagy három gőzleketet indít a beállított időpont után.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Ha pl. kenyeret vagy zsemlét akar az előmelegített sütőtérben készíteni, a legjobb, ha a gőzleketeket manuálisan indítja el, válassza a Előmelegítés | Bekapcsolás a funkciót. Az első gőzleketet rögtön az étel betolása után indítsa el.

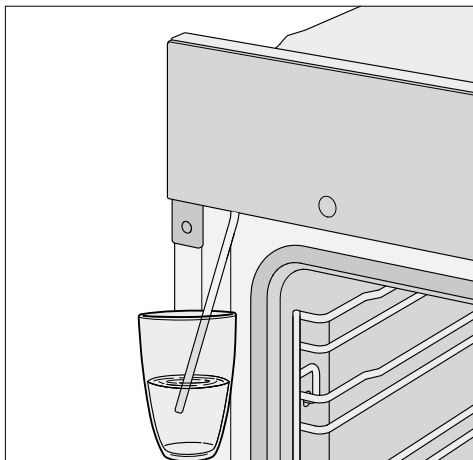
Több mint egy gőzleket kiválasztásakor a második gőzleketet legkorábban legalább 130 °C-os sütőtér hőmérséklet esetén indíthatja el.

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

- Állítsa be az időpontokat a gőzleketekhez, ha szükséges.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.  
Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.
- A víz előkészítése és a beszívási művelet elindítása**
  - Töltsön meg egy edényt a szükséges mennyiségű vezetékes vízzel.
  - Nyissa ki az ajtót.

# Klímavezérlés

- Billentse előre a kezelőpanel alatt balra lévő betöltőcsövet.



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

Elindul a beszívási folyamat.

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

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

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

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

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

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

Ha kiválasztotta a Idővezérelt gőzlöket lehetőséget, az indítás előtt az időponthoz módosíthatja a **i** Info segítségével.

## Gőzlöketek indítása

**!** A vízgőz sérülést okozhat. A vízgőzzel leforrázhatja magát. Továbbá a vízgőz lecsapódása miatt a kezelőpanelen az érintőgombok és az érintőkijelző reakcióideje megnő. A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

## Automatikus gőzlöket

A felfűtési fázis után a gőzlöket automatikusan elindul.

A víz a sütőtérben elpárolog. **G** és Gőzlöket aktív megjelenik a kijelzőn.

A gőzlöket után a(z) **G** és Gőzlöket aktív kialszik.

- Készítse el teljesen az ételt.

## Kézi gőzlöket

Ha a(z) **G** érintőgomb világít, elindíthatja a gőzlöketeket.


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



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

- Válassza ki a(z) **G** érintőgombot.

A gőzlöket elindul. **G** és Gőzlöket aktív megjelenik a kijelzőn, és a(z) **G** érintőgomb kialszik.




- További gőzlöketek elindításához ennek megfelelően járjon el, amint a(z)  érintőgomb világít.


Az utolsó gőzlöket után a kijelzőn a(z)  érintőgomb, az útmutatás és a(z)  kialszik.

- Készítse el teljesen az ételt.

## Idővezérelt gőzlöket

A beállított időpontban a sütő elindítja az adott gőzlöketet.

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


Az utolsó gőzlöket után a  és Gőzlöket aktív kialszik.

- Készítse el teljesen az ételt.

## Maradék víz elpárolgatása

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

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

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

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



A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel leforrázhatja magát.

A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

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

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

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

## A maradékvíz azonnali elpárolgatása



A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel leforrázhatja magát.

A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

A Maradékvíz elpárolgott? kérdés megjelenik.

- Válassza ki a(z) igen lehetőséget.

Megjelenik a Maradék víz elpárolgatása és egy időadat.

A maradékvíz elpárolgatása elindul. Követheti a folyamat lefutását.

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

# Klímavezérlés

---

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

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

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

## Maradékvíz elpárologtatásának átugrása

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

Lehetőség szerint ne szakítsa meg a maradékvíz elpárologtatását.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

Megjelenik a Maradékvíz elpárologt.?

- Válassza ki a átugrás lehetőséget.

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

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

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

## Kategóriák

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

## Automatikus programok alkalmazása

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

Megjelenik választási lista.

■ Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

■ Válassza ki a kívánt automatikus programot.

■ Kövesse a kijelző utasításait.

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

## Fontos használati útmutatások

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


## További felhasználások

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


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

### Felolvasztás

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

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

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

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

### Tanácsok

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

## Aszalás

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






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




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


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

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

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

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

-  Speciális felhasználás/üzemmód, 🌡️ hőmérséklet, 🕒 száradási idő,
-  Speciális felhasználás Aszalás,
-  üzemmód Felső–alsó hő

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

## A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az étel kivételekor.

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.


## További felhasználások

---

### Edények melegítése

Az edény előmelegítésével az étel nem hűl ki olyan gyorsan.

Használjon hőálló edényt.

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




A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételkor.

### Kelesztés


Ezt a programot tészták kelesztésére fejlesztették ki.

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

### Melegentartás

A párolótérben több órán át tarthatja melegen az ételt.

Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

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

### Alacsony hőmérsékletű sütés

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

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

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

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

A hús puha és szaftos lesz.

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


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

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

### Felső-alsó hő használata

Ennek a dokumentumnak a végén található sütési táblázat adataiból tájékozódjon.

Használja az univerzális tepsit a ráccsal.

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

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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

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


## További felhasználások

### Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


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

Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

### Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

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

Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.





## Gyümölcs és uborka befőzése


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

## Zöldség befőzése

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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés“ látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

## Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételakor.

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

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

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

## További felhasználások

---

### Fagyasztott termékek/ készételek

#### Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

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

#### Tanácsok hasábburgonyához, krockethez vagy hasonlókhöz

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

### Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

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

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

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


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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

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

Ezután adjon meg egy programnevet.

## Saját programok létrehozása

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

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait:

- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.

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

- Válassza ki a Párolás/sütés befejezése lehetőséget.

Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

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

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

## Saját programok

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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


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

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

### Saját programok indítása


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


Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:


- Azonnali indítás  
A program azonnal elindul. A sütőtér fűtése azonnal bekapcsol.
- Befejezési időpont  
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.

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

A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.


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

A sütési folyamat alatt a Gyors készü-lékhűtés és Melegentartás funkciókat a  segítségével be- vagy kikapcsolhatja.

- Ha a program lefutott, válassza az  érintőgombot.

## Sütési lépések módosítása

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

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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

## A név módosítása


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

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



- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A program átnevezésre került.

## Saját programok törlése

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

A program törlésre kerül.

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

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasáburgonyát és hasonlókat csak aranysárgára 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 rácsot, sütőtepsit, univerzális tepsit és minden sütőformát.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel hatásukra az étel egyetlenül 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 rácsra.
- Gyümölcstortát és magas tepsis süteményeket az univerzális tepsiben süssön.

## Sütőpapír használata

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

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

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Sütési idő kiválasztása

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

- Általában a rövidebb idő lejárta 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 összes üzemmód áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel a „Fő- és almenük“ fejezetben találja.

### Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

### Hőlégkeverés plusz használata

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

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

- 1 szint: tolja be az ételt a 2. szintre.
- 2 szint: az ételt tolja be a 1.+2. szintre.

**Tanács:** Ha több szinten süt egyszerre, tolja be az univerzális tepsit legalulra.

### Klímavezérlés használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

### Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

### Felső-alsó hő használata

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

Ezt az üzemmódot hagyományos receptek készítéséhez használja. A régi bi 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 húsoknál (2–3 kg) és zsíros szárnyasoknál adjon hozzá kb. 1/8 l vizet.
- Sütés közben ne adjon hozzá túl sok folyadékot. A hús **barnulását** ez befolyásolhatja. A barnulás a sütési idő végén jön létre. A hús még intenzívebben megbarnul, ha kb. a sütési idő felénél leveszi a fedőt az edényről.
- Vegye ki az ételt a sütés vége után a sütőtérből, fedje le, és **pihentesse** kb. tíz percig. Felszeleteléskor így kevesebb sült szaft folyik ki.
- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

## A hőmérséklet kiválasztása

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

## Sütési idő kiválasztása

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

- Meghatározhatja a sütési időt, ha húsfajta szerint a sültje magasságát [cm] megszorozza a centiméterenkénti idővel [perc/cm]:
  - Marha/vad: 15–18 perc/cm
  - Sertés/borjú/bárány: 12–15 perc/cm
  - Hátszínsült/filé: 8–10 perc/cm



- Általában a rövidebb idő lejárta után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.

## Tanácsok

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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

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

## Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

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

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

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

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

## Klímavezérlés használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

## Felső-alsó hő használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

## Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt az 1. szintre.

# Grillezés

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

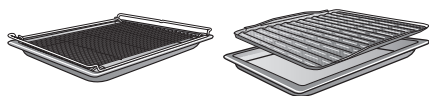
Csukja be az ajtót grillezéskor.

## Tanácsok grillezéshez

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

- Az univerzális tepsit felhelyezett sütőráccsal vagy grillező- és sütőtepsivel használja (ha van). A grillező- vagy sütőtepsi megvédi a lecsepegő húslét a megégéstől, így az tovább felhasználható lesz. A grillezéshez kenje be a sütőrácsot vagy a grillező- és sütőtepsit olajjal, és helyezze rá az ételt.

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Szint kiválasztása

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

## Sütési idő ⌚ kiválasztása

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

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

Az összes üzemmód áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel a „Fő- és almenük“ fejezetben 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/grillfűtőtést vörösen izzik.

### Légkeveréses grill használata

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


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

# Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 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.

A kozmetikumok, különösen a naptejek, -krémek, valamint a kézfertőtlenítő szerek maradandó foltokat okozhatnak a matt üvegfelületeken.

Ha kozmetikum került a matt üvegfelületre, azonnal távolítsa el a maradványokat meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta mikroszálaskendővel.

## Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

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

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

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

## Normál szennyeződések eltávolítása

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

## Normál szennyeződések eltávolítása

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

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

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

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

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

## Sütőtisztító használata

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

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

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

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

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

# Tisztítás és ápolás

## Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével

Kézi tisztítás helyett a sütőteret megtisztíthatja a Pirolízis  funkcióval is.

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

Három pirolízis-fokozat áll rendelkezésre különböző időtartamokkal:

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

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

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

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

## A pirolitikus tisztítás előkészítése

Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül.

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

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

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 71
- Rács HBBR 71


■ Vegye ki a pirolitikus tisztításra nem alkalmas tartozékokat.

■ Tolja be a sütőrácstot a legfelső szintre.

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

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

## A pirolitikus tisztítás elindítása

 Sérülésveszély káros gőzök miatt.

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

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

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.

■ Válassza ki a Pirolízis  lehetőséget.

■ Válassza ki a szennyezettségi foknak megfelelő pirolízis-fokozatot.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

Kövesse a kijelző utasításait.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A pirolitikus tisztítást azonnal elindíthatja vagy elhalaszthatja az indítási időpontot.

## A pirolitikus tisztítás azonnali elindítása

■ Ha a pirolitikus tisztítást azonnal el akarja indítani, válassza a Azonnali indítás lehetőséget.



■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A pirolitikus tisztítás elindul.

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

A sütőtér világítása a pirolitikus tisztítás alatt nem kapcsol be.

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

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

## A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása


■ Ha a pirolitikus tisztítást késleltetve akarja elindítani, válassza a Indítási idő lehetőséget.


■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

■ Állítsa be az időpontot, amikor a pirolitikus tisztítást el akarja indítani.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

Az  érintőgomb narancs színnel világít.

Az indítási időpontig az indítási időt az  érintőgombbal újra beállíthatja.

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

# Tisztítás és ápolás

## A pirolitikus tisztítás megszakítása

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

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

- Kapcsolja ki a sütőt.

A hallható és látható jelzések leállnak.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

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

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

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

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

Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek széthúzása

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

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



## Vízkömentesítés

A párologtató rendszert a vízkeménységnek megfelelően rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Ön bármikor végrehajthat egy vízkömentesítési folyamatot.

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

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

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

### A vízkömentesítés folyamata

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

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

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

## Vízkömentesítési folyamat előkészítése

Egy kb. 1 l térfogatú edényre van szüksége.

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

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


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

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

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

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

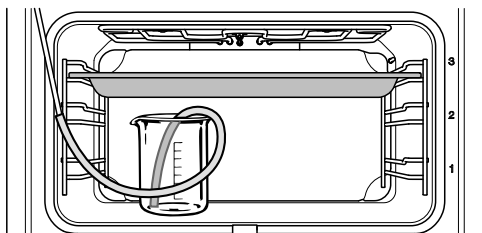
## Vízkömentesítési folyamat végrehajtása

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

# Tisztítás és ápolás

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

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



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

Elindul a beszívási folyamat. Szivattyúzajok hallhatók.

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

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

Megjelenik egy útmutatás, hogy a beszívási folyamat lezárult.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

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

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

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

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

A hatáskifejtési szakasz végén megszólal egy hangjelzés.

## A párologtató rendszer kiöblítése a hatáskifejtési szakasz után

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

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

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

Az **első öblítés** beszívási folyamata elindul.

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

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


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

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

## Maradékvíz elpárologtatása

A harmadik öblítési folyamat után elindul a maradékvíz elpárologtatása.

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

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

A sütőtér fűtése bekapcsol és megjelenik a maradékvíz elpárologtatásának időtartama.

Az időtartam a ténylegesen meglévő vízmennyiség szerint automatikusan módosításra kerül.

## A vízkömentesítési folyamat megszakítása

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

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

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

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

# Tisztítás és ápolás

## Az ajtó kiszerelése

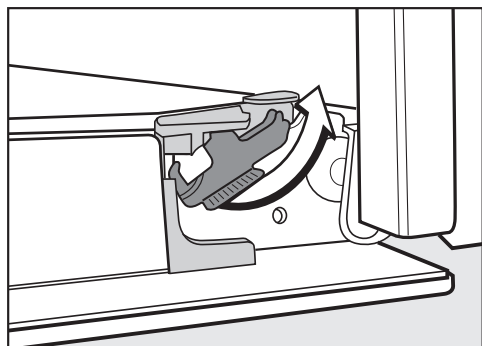
Az ajtó súlya kb. 6 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

- Zárja be az ajtót ütközésig.



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

## Az ajtó szétszerelése

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

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

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

A karcolások károsíthatják az üveglapot.

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

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

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

A sütő sérül, ha az üveglapokat helytelenül helyezi be.

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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

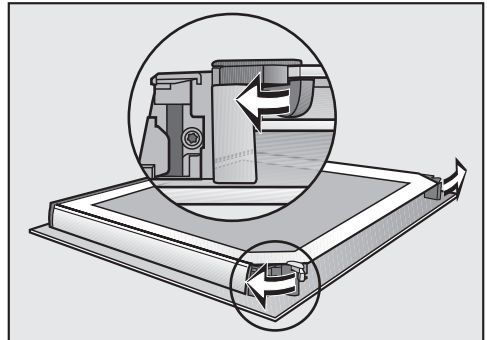
A kiszertelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

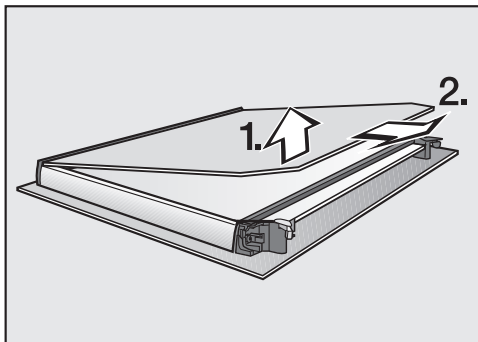
- Az ajtó külső üvegét a karcolódás elkerülése érdekében puha felületre (pl. mosogatókendőre) helyezze le.



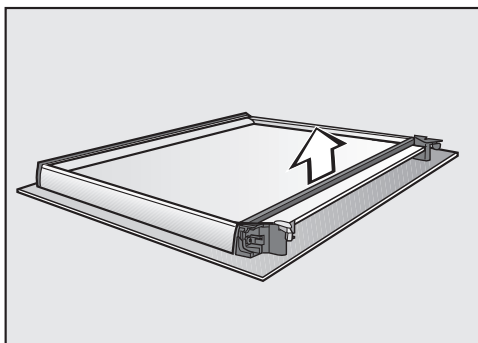
- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

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

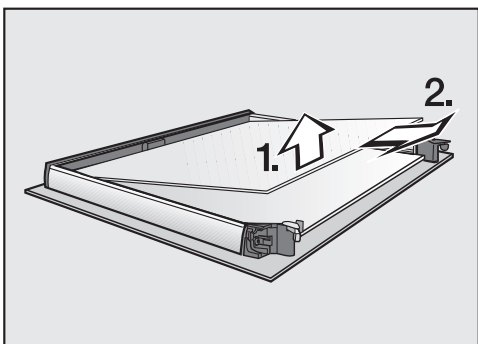
## Tisztítás és ápolás



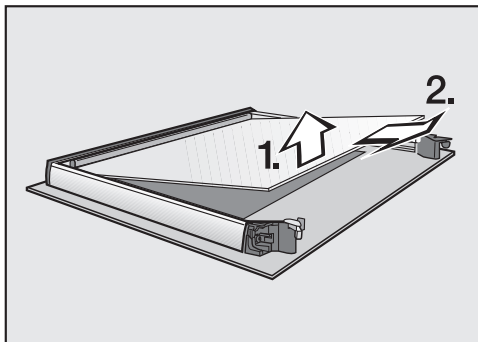
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



- Vegye ki a tömítést.



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



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

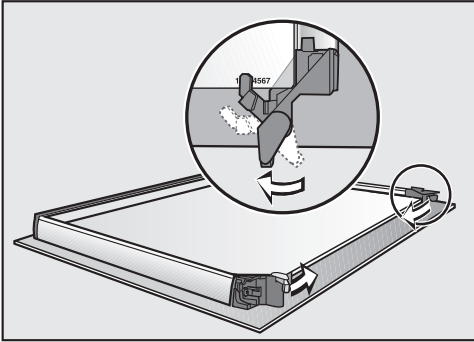
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

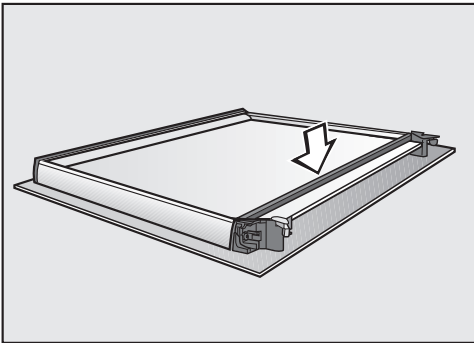
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:

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

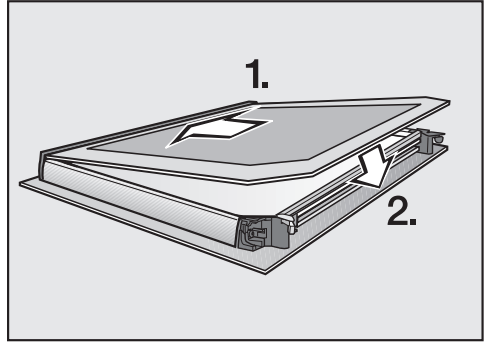
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül az alsót, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon).



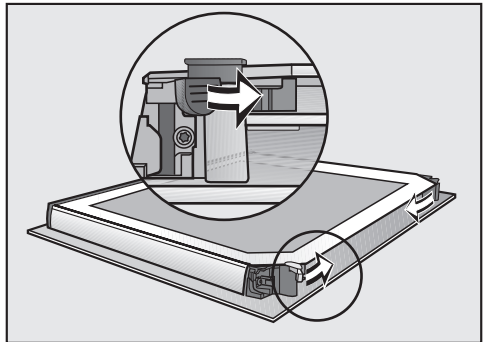
- Forgassa be az ajtóüveglapok reteszelését, hogy a két középső ajtóüveglap közül az alsón fekjüjenek.
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon). Az ajtóüveglapnak a reteszeléseken kell fekjüdnie.



- Illessze be a tömítést.



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

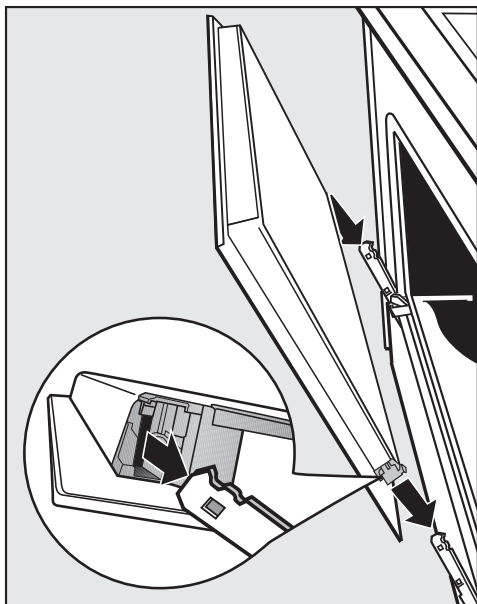


- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

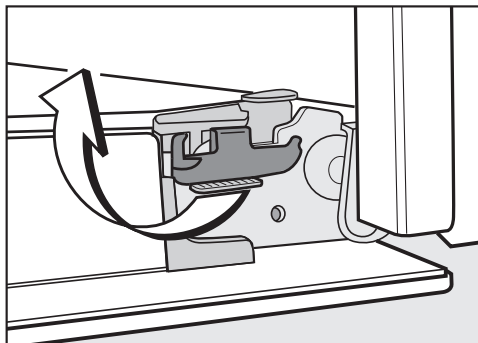
# Tisztítás és ápolás

## Az ajtó beszerelése



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

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



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

## A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszerelése

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

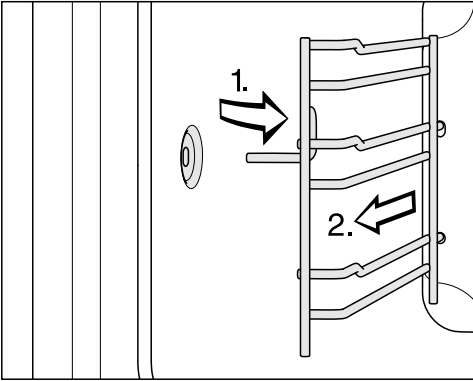
Ha előtte külön ki akarja szerelni a FlexiClip teljesen kihúzható síneket, kövesse a „Felszerelés”, „FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése” fejezet útmutatásait.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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





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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

## Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

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

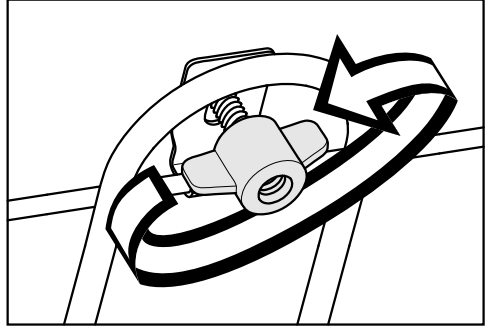
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

- Szerelje ki a tartórácsot.



- Lazítsa meg szárnyas anyát.

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

- Óvatosan hajtsa le a felső hő-/grillfűtőtestet.

A sütőtér teteje most hozzáférhető.

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




## Mi a teendő, ha ...

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





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

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

Probléma	Ok és elhárítás
<b>A kijelző sötét.</b>	Ön a(z) Pontos idő   Kijelző   Kikapcsolás beállítást választotta ki. Emiatt a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét. ■ Amint bekapcsolja a sütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő   Kijelző   Bekapcsolás beállítást.
	A sütő nem kap áramot. ■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba. ■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítóka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
<b>Nem hall hangjelzést.</b>	A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva. ■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő   Hangjelzések beállítással.
<b>A sütőtér nem melegszik fel.</b>	A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a sütőtér fűtése nem működik. ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Kikapcsolás beállítással.



Probléma	Ok és elhárítás
<p><b>Az ajtót nem tudja kinyitni az  érintőgombbal.</b></p>	<p>Kiválasztotta a Kijelző   QuickTouch   Kikapcsolás beállítást. Ezáltal az  érintőgomb kikapcsolt sütőnél nem reagál.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a Kijelző   QuickTouch   Bekapcsolás beállítást.</li> </ul>
	<p>A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva.</li> <li>■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele vevőszolgálatot.</li> <li>■ Ha ki kell nyitni az ajtót, mert például még étel van a sütőtérben, a mellékelt nyitóval emelje ki az ajtót. Ehhez a külső ajtókeretnél tolja bele a nyitót felülről a kezelőpanel és az ajtó közötti nyílásba. Két kézzel is oldalra húzhatja az ajtót, amíg ki nem nyílik.</li> </ul>
	<p>A pirolitikus tisztítás elindult.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> A forró felületek sérülést okozhatnak. A pirolitikus tisztítás alatt az ajtó reteszelve marad, amíg a sütőtér hőmérséklete 280 °C alá nem süllyedt. Semmiképpen se próbálja meg a fent leírtak szerint a nyitóval kinyitni az ajtót!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Várjon, amíg a sütő le nem hűlt. Az ajtó automatikusan kireteszelődik, amint a sütőtér hőmérséklete 280°C alá süllyed.</li> </ul>

## Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
<b>Az érintógombok nem reagálnak.</b>	Kiválasztotta a(z) Kijelző   QuickTouch   Kikapcsolás beállítását. Ezáltal az érintógombok kikapcsolt sütőnél nem reagálnak. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintógombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintógombok kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző   Quick-Touch   Bekapcsolás beállítását.</li> </ul>
	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva.</li> <li>■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.</li> </ul>
	Hiba áll fenn a vezérlésben. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a sütő.</li> </ul>
<b>A Kireteszeléshez nyomja az „OK” gombot 6 mp-ig. jelenik meg a kijelzőn a bekapcsoláskor.</b>	Az üzembehelyezési zár  be van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az ételkészítési folyamathoz kioldhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercig megérinti az OK gombot.</li> <li>■ Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a Biztonság   Reteszelés    Kikapcsolás beállítását.</li> </ul>
<b>A Áramkimaradás a folyamat megszakadt jelenik meg a kijelzőn.</b>	Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy futó sütési folyamat megszakadt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</li> <li>■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.</li> </ul>
<b>12:00 jelenik meg a kijelzőn.</b>	A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot.</li> </ul>
<b>A Maximális üzemelési idő elérése jelenik meg a kijelzőn.</b>	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hagyja jóvá az OK gombbal.</li> </ul> A sütő ezután újra üzemkés.
<b> Hiba. F32 jelenik meg kijelzőn.</b>	A pirolitikus tisztításhoz nem reteszeli az ajtó. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. Indítsa el újra a kívánt pirolitikus tisztítást.</li> <li>■ Ha újra megjelenik az üzenet, hívja a Miele vevőszolgálatát.</li> </ul>

Probléma	Ok és elhárítás
<p>⚠ Hiba. <b>F33</b> jel- nik meg kijelzőn.</p>	<p>A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</li> <li>■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, forduljon a Miele ve- vőszolgálathoz.</li> </ul>
<p>Hiba és egy itt fel nem tüntetett hiba- kód megjelenik a kijelzőn.</p>	<p>Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<p><b>A vízkömentesíté- si funkció kivá- lasztása után a(z)</b> Ez a funkció jelenleg nem használható. <b>jelenik meg a ki- jelzőn.</b></p>	<p>A párologtató rendszer meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<p><b>Egy párástással kombinált sütési folyamatnál nem történik vízbeszí- vás.</b></p>	<p>A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintő- gombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a párologtató rendszer szivattyúja nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások   Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Kikapcsolás segítségével.</li> </ul>
	<p>A párologtató rendszer szivattyúja hibás.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<p><b>Sütés után üzemi zaj hallható.</b></p>	<p>Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva ma- rad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).</p>
<p><b>A sütő önmagától kikapcsolt.</b></p>	<p>A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikap- csol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési fo- lyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja be ismét a sütőt.</li> </ul>
<p><b>A sütemény/pék- sütemény a sütési táblázatban meg- adott idő után még nincs kész.</b></p>	<p>A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.</li> </ul> <p>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.</li> </ul>

## Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
<b>A sütemény/pék-sütemény barnasága nem egyenletes.</b>	<p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki.</li> </ul>
	<p>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Felső-alsó hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.</li> </ul>
<b>A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.</b>	<p>A pirolitikus tisztítás során a szennyeződések elégnek, és hamu marad vissza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, illetve tiszta, nedves mikroszálas kendővel távolítsa el a hamut.</li> </ul> <p>Ha még mindig nagyobb szennyeződések láthatók, indítsa el újra a pirolitikus tisztítást, adott esetben hosszabb időtartammal.</p>
<b>Tartozékok betolásakor vagy kihúzásakor zajok hallhatók.</b>	<p>A tartórács pirolitikus tisztításra alkalmas felülete miatt sűrűlődések lépnek fel a tartozék betolásakor, vagy kihúzásakor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ennek a sűrűlődések hatásának a csökkentésére tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörőre és kenje be a tartórácsot. Ezt minden pirolitikus tisztítás után ismételje meg.</li> </ul>
<b>A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.</b>	<p>Kiválasztotta a Világítás   „Be” 15 másodpercre beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás   Bekapcsolás beállítást.</li> </ul>
<b>A sütőtér világítása ki van kapcsolva vagy nem kapcsol be.</b>	<p>Kiválasztotta a Világítás   Kikapcsolás beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol.</li> <li>■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás   Bekapcsolás vagy „Be” 15 másodpercre beállítást.</li> </ul>
	<p>A sütőtér megvilágítása meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>

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

## Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

## Garancia

A garancia idő 2 év.

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

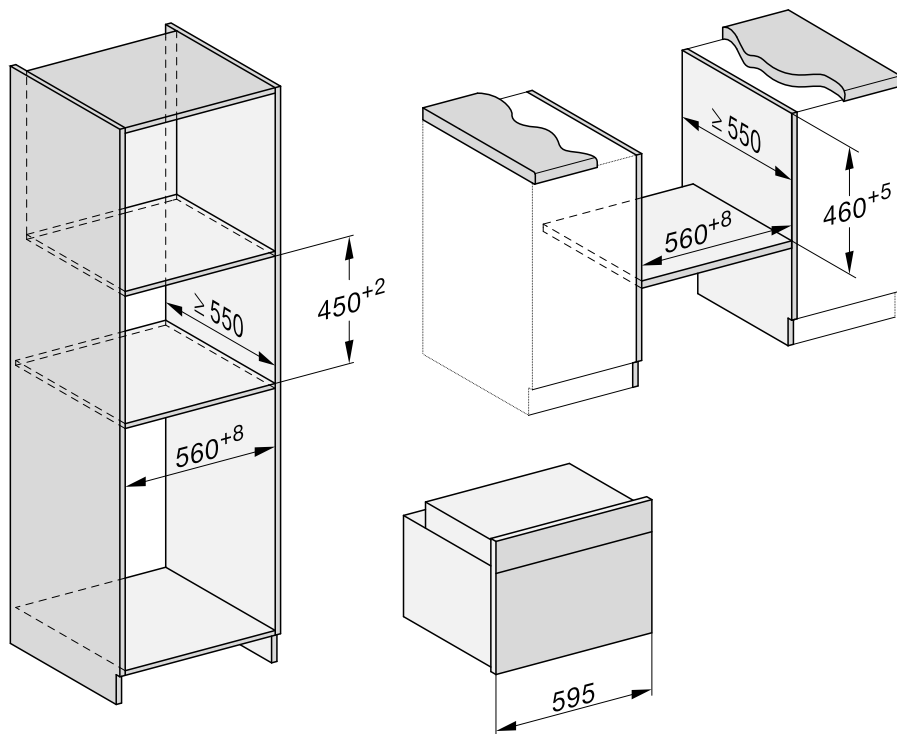
# Telepítés

## Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

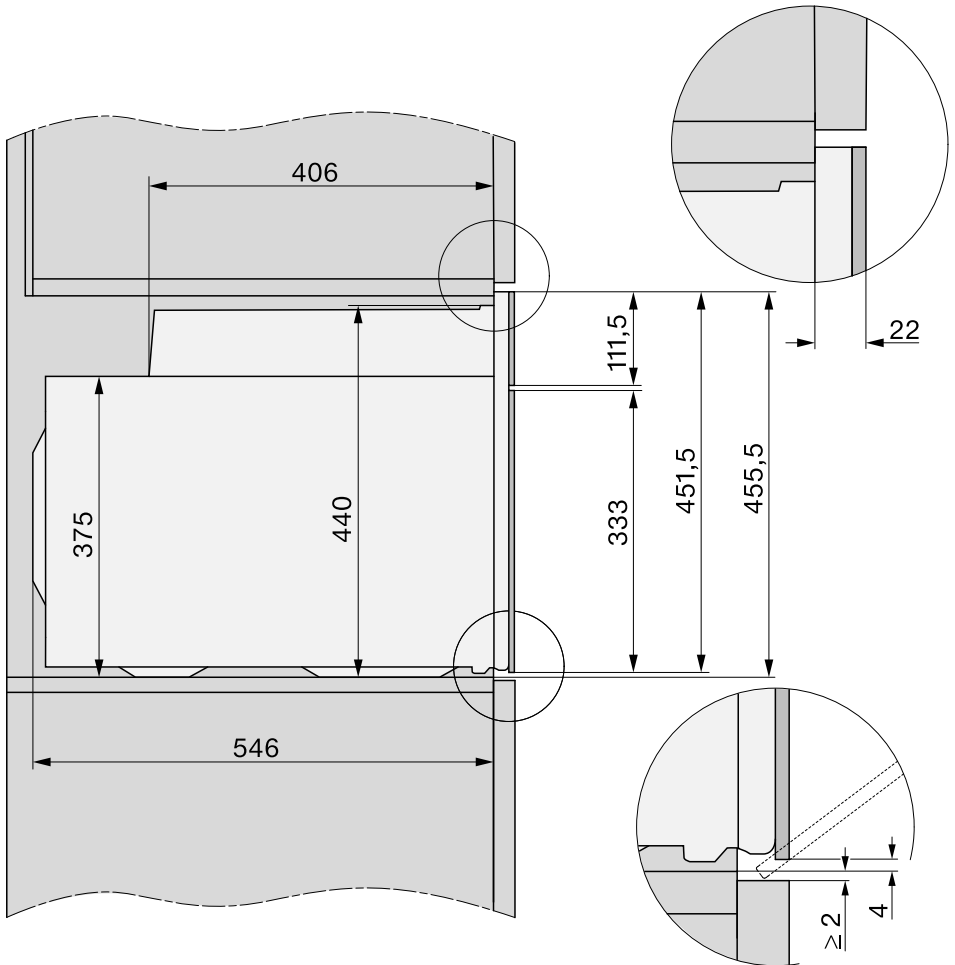
### Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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



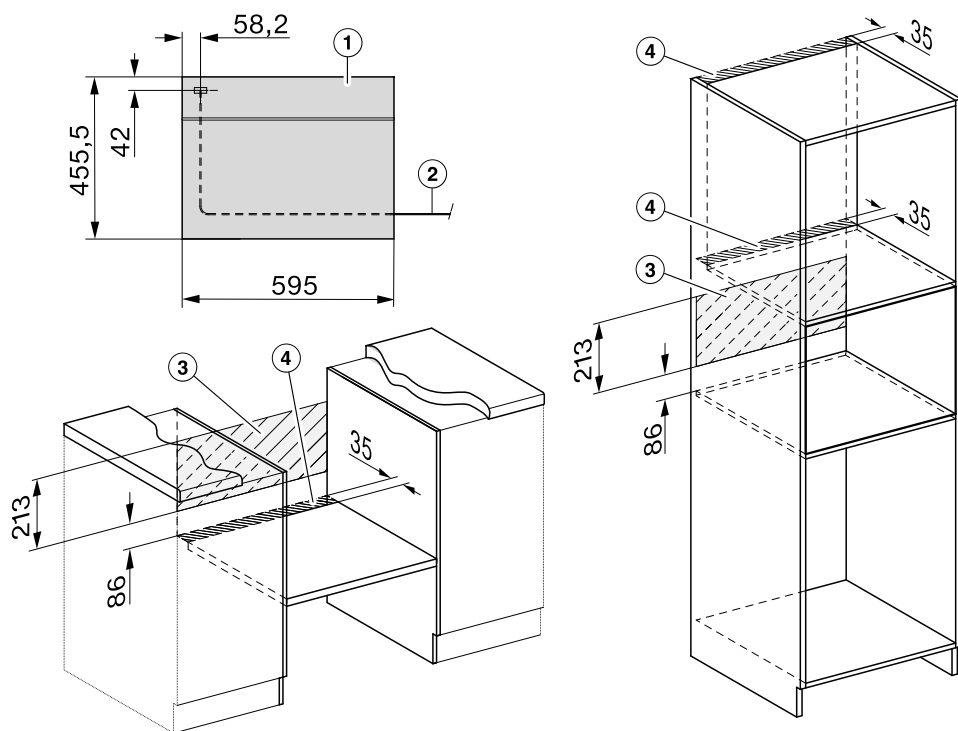


## Oldalnézet



# Telepítés

## Csatlakozás és szellőzés



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

## Sütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:


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

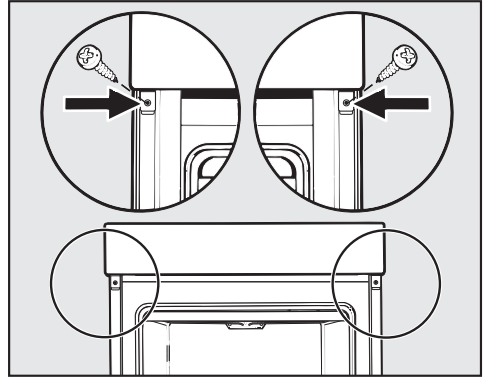
Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja. Érdeemes a beépítés előtt az ajtót kiszerezni, és a tartozékot kivenni. A sütő így könnyebb, ha a szekrénybe tolja.

- Az ajtó kiszerezésekor a mellékelt nyitóval felül középen emelje ki az ajtót, vagy két kézzel oldalra húzza az ajtót, amíg ki nem nyílik.
- Szerelje ki az ajtót (lásd a „Tisztítás és ápolás“, „Az ajtó kiszerezése“ fejezetet), és vegye ki a tartozékokat a sütőből.
- Tolja be a sütőt a beépítőszekrénybe, és igazítsa be.
- Állítsa vissza a hálózati csatlakozódoboz feszültségellátását.

- A(z)  érintőgombbal nyissa ki az ajtót, ha nem szerelte ki.



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

## Elektromos csatlakozás

### Sérülésveszély!

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

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

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

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

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

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

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

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

## Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	CF
Muffin (1 tepszi)		150–160	–	2	25–35	–
Muffin (2 tepszi)		150–160	–	1+2	30–40 <sup>3</sup>	–
Aprósütemény* (1 tepszi)		150	–	2	25–35	–
		160 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Aprósütemény* (2 tepszi)		140	–	1+2	35–45	–
Homoktorta (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	60–70	✓
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	60–70	✓
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	55–65	✓
		150–160	–	1	65–75	–
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglóffforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	60–70	–
Gyümölcstorta (1 tepszi)		155–165	–	2	35–45	✓
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	40–50	✓
Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	55–65	✓
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	✓
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	20–30	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Felső-alsó hő, ✓ be, – ki

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


























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










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

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

# Sütési táblázatok

## Gyúrt tészta

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Felső-alsó hő,  Intenzív sütés, ✓ be, – ki























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










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

2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

## Kelt tészta

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Felső-alsó hő,  Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz,  Klímavezérlés + Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

# Sütési táblázatok

## Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		[°C]		<sup>3</sup>	[perc]	CF
Gyümölcs torta (1 tepszi)		160–170	✓	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Almás táskás/mazsolás csiga (1 tepszi)		160–170	–	2	25–35	✓
Almás táskás/mazsolás csiga (2 tepszi)		150–160	✓	1+2	25–35 <sup>1</sup>	✓

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, <sup>3</sup> Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkció, Hőlégkeverés plusz, Felső-alsó hő, ✓ be, – ki

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

## Piskótatészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		[°C]		<sup>3</sup>	[perc]	CF
Piskótalap, vastagabb (2 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Piskótalap, vastagabb (4–6 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	30–40	–
Vizes piskóta* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180 <sup>2</sup>	–	1	20–30	–
		150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Piskótalap, vékony (1 tepszi)		180–190 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, <sup>3</sup> Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkció, Felső-alsó hő, Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki













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








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

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



## Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény




















Sütemény/aprosütemény (kellék)		 Hőmérséklet, [°C]	 Booster	 Szint, 1	 Ételkészítési idő, [perc]	CF
Képviselőfánk (1 tepsi)		160–170	–	1	40–50	✓
		160–170	–	1	40–50 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Leveles tésztás táskák (1 tepsi)		180–190	–	2	20–30	–
Leveles tésztás táskák (2 tepsi)		180–190	–	1+2	20–30 <sup>3</sup>	–
Macaron (1 tepsi)		120–130	–	2	25–50	✓
Macaron (2 tepsi)		120–130	–	1+2	25–50 <sup>3</sup>	✓
Habcsók (1 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓












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

- 1 Az ételkészítési folyamat kezdete után 8 perccel indítson el 1 gőzleketet.
- 2 A Crisp funkciót 15 perccel az ételkészítési folyamat elindulása után kapcsolja be.
- 3 Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

# Sütési táblázatok

## Pikáns csemegék

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

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



















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











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

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

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

## Marha

Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 <sup>3</sup> 1	 [perc]	 <sup>9</sup> [°C]
Dinszelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	–
		180–190	–	2	160–180 <sup>7</sup>	–
Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális tepszi)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	20–60	45–75
Marhafilé „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	1	70–80	45–48
Marhafilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	1	80–90	54–57
Marhafilé „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	1	110–130	63–66
Hátszín, kb. 1 kg (univerzális tepszi)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	1	35–65	45–75
Hátszín „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	1	80–90	45–48
Hátszín „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	1	110–120	54–57
Hátszín „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	1	130–140	63–66
Hamburger, fasírt <sup>*1</sup>	 <sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	–	2	15–25 <sup>8</sup>	–
















 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup> Szint,  Ételkészítési idő, <sup>9</sup> Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Felső–alsó hő,  Eco–hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki









\* 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.
- 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. Kapcsolja be a Crisp funkciót.
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 9 Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

# Sütési táblázatok



















## Borjú












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

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

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

## Sertés













Elkészítendő étel (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint <sup>3</sup>	 Ét elkészítési idő [perc]	 <sup>12</sup> Maghőmérséklet [°C]
Sertéssült/sült sertésstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		160–170	✓	2	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2	140–150 <sup>6</sup>	80–90
Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	2	130–150 <sup>7,8,9</sup>	80–90
		190–200	✓	2	130–150 <sup>8,9</sup>	80–90
Sertésfilé, kb. 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>4</sup>	–	1	70–90	60–69
Sertéscomb, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		160–170	–	2	130–160 <sup>10</sup>	80–90
Csemege karaj, kb. 1 kg (univerzális tepszi)		150–160	✓	1	50–60 <sup>7</sup>	63–68
Csemege karaj, kb. 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>4</sup>	–	1	140–160	63–66
Stéfánia, kb. 1 kg (univerzális tepszi)		170–180	✓	1	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	1	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Reggelihez való szalonna/bacon <sup>1</sup>		300 <sup>5</sup>	–	2	3–5	–
Sütni való kolbász <sup>1</sup>		240 <sup>5</sup>	–	2	8–15 <sup>11</sup>	–








 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ét elkészítési idő, <sup>12</sup> Maghőmérséklet,  Sütő automatika,  Felső-alsó hő,  Klímavezérlés + Hőlégkever. plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Kapcsolja be a Crisp funkciót.
- 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.
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 A felmelegítési szakasz után indítson 3 kézi gözlököt az ételkészítési idő alatt elosztva.
- 8 Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 9 A Crisp funkciót 60 perccel az ételkészítési folyamat elindulása után kapcsolja be.
- 10 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 11 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 12 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

# Sütési táblázatok
















## Bárány, vadhús












Elkészítendő étel (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint	 Ét elkészítési idő [perc]	 Maghőmérséklet [°C]
Báránycomb, csontos, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Báránygerinc csont nélkül (univerzális tepszi)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	1	10–20	53–80
Báránygerinc csont nélkül (sütőrács és univerzális tepszi)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	1	40–60	54–66
Szarvasgerinc csont nélkül (univerzális tepszi)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	1	75–105	60–81
Őzgerinc csont nélkül (univerzális tepszi)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–50	60–81
Vaddisznócomb csont nélkül, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90

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

- 1 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 4 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 5 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

## Szárnyas, hal


















Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [perc]	 <sup>7</sup> [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi)		170–180	✓	1	55–65	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin)		190–200 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>3</sup>	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	2	100–120 <sup>4</sup>	90–95
		190–200	✓	2	100–120 <sup>4</sup>	90–95
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsi)		200–210	–	1	25–30	75–80









 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup> Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Légkeveréses grill,  Felső-alsó hő,  Klímavezérlés + Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés, ✓ be, – ki

- 1 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 A grillezési idő felénél lehetőség szerint fordítsa meg az ételt.
- 4 Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg kb. 0,25 l folyadékkal.
- 5 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Az ételkészítési folyamat kezdete után 5 perccel indítson el 1 kézi gőzlöketet.
- 7 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

# Adatok a vizsgáloíntézetek számára

## Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint

Tesztételek (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint <sup>3</sup>	 Ételtészítési idő [perc]	CF
Aprósütemény (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )		150	-	2	25–35	-
		160 <sup>4</sup>	-	2	20–30	-
Aprósütemény (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	-	1+2	35–45	-
Kinyomós süti (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	-	2	40–50	-
		160 <sup>4</sup>	-	2	20–30	-
Kinyomós süti (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	-	1+2	45–55 <sup>6</sup>	-
Almás pite (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	2	90–100	-
		180	-	1	85–95	✓
Vizes piskóta (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180 <sup>4</sup>	-	1	20–30	-
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>4</sup>	-	1	20–45	-
Toast (sütőrács <sup>1</sup> )		300	-	2	5–8	-
Hamburger (rács <sup>1</sup> az univerzális tepsin <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	2	15–25 <sup>7</sup>	✓

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>3</sup> Szint,  Ételtészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Felső-alsó hő,  Nagy grill, ✓ be, - ki

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

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

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

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

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

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

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




## Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A++

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

- A mérés a Eco-hőlégkeverés  üzemmódban történik.
- Válassza a Világítás | „Be“ 15 másodpercre beállítást (lásd „Beállítások“, „Világítás“ fejezet).
- A mérés alatt csak a méréshez szükséges tartozék van a sütőtérben.  
Ne használjon további, már meglévő tartozékokat, például FlexiClip teljesen kihúzható síneket, illetve katalitikusan felületkezelt alkatrészeket, mint amilyenek az oldalfalak vagy a tetőlemez.
- Az energiahatékonysági osztály meghatározásának egyik fontos előfeltétele, hogy az ajtó a mérés közben tömítetten zárva legyen.  
A használt mérőelemek befolyásolhatják az ajtótömítés 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

<b>MIELE</b>	
<b>Modell neve/-megjelölése</b>	H 7440 BPX
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI <sub>cavity</sub> )	80,7
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A++
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	0,90 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,61 kWh
Sütőterek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	49 l
Készülék mérete	38,0 kg

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

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

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

# A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

---

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

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







**Miele Kft.**

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

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

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

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7440 BPX

hu-HU

M.-Nr. 12 096 410 / 07