

## Használati és szerelési útmutató receptekkel Sütő



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

# Tartalom

---

<b>Biztonsági utasítások és figyelmeztetések</b> .....	<b>6</b>
<b>Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez</b> .....	<b>13</b>
<b>Áttekintés</b> .....	<b>14</b>
Sütő .....	14
<b>A sütő kezelőelemei</b> .....	<b>15</b>
Üzem mód-választó .....	16
Kijelző .....	16
< > forgatógomb .....	16
Érintőgombok .....	16
Piktogramok .....	17
<b>Kezelési elv</b> .....	<b>18</b>
Üzem mód kiválasztása .....	18
Számok megadása .....	18
Menüpont kiválasztása egy kiválasztási listából .....	18
Beállítás módosítása egy választási listában .....	18
Beállítás módosítása egy szegmens sávval .....	18
<b>Felszereltség</b> .....	<b>19</b>
Típustábla .....	19
Szállítási csomag .....	19
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok .....	19
Biztonsági berendezések .....	24
PerfectClean bevonatú felületek .....	24
<b>Első üzembe helyezés</b> .....	<b>25</b>
Miele@home .....	25
Alapbeállítások .....	26
A sütő felmelegítése első alkalommal .....	27
<b>Beállítások</b> .....	<b>28</b>
A beállítások áttekintése .....	28
A(z) „Beállítások“ menü előhívása .....	29
Nyelv  .....	29
Pontos idő .....	29
Kijelző .....	29
Hangerő .....	29
Egységek .....	30
Javasolt hőmérsékletek .....	30
Pirólízis javaslat .....	30
Utóhűtés .....	30
Üzemórák .....	30
Miele@home .....	31
Távvezérlés .....	31
RemoteUpdate (Táv. friss.) .....	31
Szoftver verzió .....	32
Kereskedő .....	32

Gyári beállítások .....	32
<b>Stopper</b> .....	<b>33</b>
<b>Üzem módok áttekintése</b> .....	<b>34</b>
<b>Energiatakarékossági tanácsok</b> .....	<b>35</b>
<b>Kezelés</b> .....	<b>36</b>
Egyszerű kezelés .....	36
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása .....	36
A hőmérséklet módosítása .....	36
Az ételkészítési idő beállítása .....	37
A beállított ételkészítési idők módosítása .....	37
A beállított ételkészítési idők törlése .....	37
Sütési folyamat megszakítása .....	38
A sütőtér előmelegítése .....	38
<b>Automatikus programok</b> .....	<b>39</b>
Automatikus programok alkalmazása .....	39
Használati tanácsok .....	39
<b>Sütés</b> .....	<b>40</b>
Tanácsok a sütéshez .....	40
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....	40
Útmutatás az üzemmódokhoz .....	41
<b>Sütés (hús)</b> .....	<b>42</b>
Sütési tippek .....	42
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....	42
Útmutatás az üzemmódokhoz .....	43
<b>Grillezés</b> .....	<b>44</b>
Tanácsok grillezéshez .....	44
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....	44
Útmutatás az üzemmódokhoz .....	45
<b>AirFry</b> .....	<b>46</b>
Tartozék .....	46
Tippek az AirFrying használatához .....	47
AirFry  üzemmód használata .....	47
<b>További felhasználások</b> .....	<b>48</b>
Felolvasztás .....	48
Alacsony hőmérsékletű sütés .....	48
Befőzés .....	49
Aszalás .....	51
Fagyasztott termékek/készételek .....	52
Edény melegítés .....	52
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>53</b>
Nem megfelelő tisztítószerek .....	53
Normál szennyeződések eltávolítása .....	54

# Tartalom

---

Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül) .....	54
Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken .....	55
Sütőtér tisztítása Pirolyízis segítségével.....	55
Az ajtó kiszérése .....	58
Az ajtó szétszerelése.....	59
Az ajtó beszerelése .....	62
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése .....	63
<b>Mi a teendő, ha ...</b> .....	<b>64</b>
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>67</b>
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....	67
Garancia.....	67
<b>Telepítés</b> .....	<b>68</b>
Beépítési méretek .....	68
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe.....	68
Oldalnézet H 24xx .....	69
Oldalnézet H 27xx, H 28xx.....	70
Csatlakozás és szellőzés.....	71
Sütő beszerelése .....	72
Elektromos csatlakozás .....	73
<b>Sütési táblázatok</b> .....	<b>74</b>
Kevért tészta .....	74
Gyúrt tészta.....	75
Kelt tészta .....	76
Túrós-olajos tészta .....	77
Piskótatészta.....	77
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény.....	78
Pikáns csemegék.....	79
Marha .....	80
Borjú .....	81
Sertés.....	82
Bárány, vadhús.....	83
Szárnyas, hal .....	84
<b>Adatok a vizsgálóintézetek számára</b> .....	<b>85</b>
Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint .....	85
Energiahatékonysági osztály .....	86
<b>Receptek – Automatikus programok</b> .....	<b>87</b>
Almatorta, finom.....	88
Piskótalap (vastag) .....	89
Piskótalap töltelékek .....	90
Márványkuglóf .....	91
Morzsás pite gyümölcscsel .....	92
Mézes puszedli .....	93

Kinyomós süti.....	94
Diós muffin .....	95
Pizza (kelt tészta).....	96
Pizza (túrós-olajos tészta).....	97
Csirke .....	98
Marhafilé (sült).....	99
Pisztráng .....	100
Lazacfilé .....	101
Lazacpisztráng .....	102
Sajtos burgonyagratin .....	103
Lasagne.....	104
<b>AirFry receptek .....</b>	<b>105</b>
Falafel joghurtos öntettel .....	106
Sült krumpli és sült édesburgonya.....	107
Szezámos tofu-csíkok.....	108
Kemencés burgonya sajttal, újhagymával és szalonnával .....	109
Kemencés burgonya fetával, tzatzikivel és farmer salátával.....	110
Cukkinis krumpli kéksajtos mártással és chili szósszal.....	111
Grillezett kukorica hoisin öntettel és Coleslaw salátával.....	112
Csirke falatok kókuszos szezámos panírral.....	113
Tőkehal kéreggel.....	114
Banán pisztáciás mézes öntettel .....	115
Pasteis de Nata (portugál kosárka).....	116
Vegan Pasteis de Nata (vegán portugál kosárka) .....	117
<b>Műszaki adatok .....</b>	<b>118</b>
Megfelelőségi nyilatkozat.....	118
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck .....	118

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

### Rendeltetésszerű használat

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

## 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 tisztítani vagy karbantartaniuk.
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a sütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.
- ▶ A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.  
A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A sütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek.  
Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.
- ▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A pirolitikus tisztításkor a sütő erősebben felmelegszik, mint normál üzemben.  
Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.  
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

## Műszaki biztonság

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

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

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

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

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

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

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

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

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

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

Soha ne nyissa ki a készülék házát.

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

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



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ Azoknál a sütőknél, amelyeket 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).

▶ Telepítési és karbantartási munkák, vagy javítások esetén a sütőt a villamos hálózatról teljesen le kell választani, pl. ha a sütőtér világítása hibás (lásd a „Mi a teendő, ha...?“ fejezetet). Ezt a következőképpen biztosítsa:

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

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

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

### Szakszerű használat

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

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

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

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



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

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

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

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



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

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

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

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

▶ A sütőtér fenéklemeze hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepatlanhat.

Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér alját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja.

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

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

▶ 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 hőmérsékleten 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 szétrobbanásukhoz 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 csússzon be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A sütő károsodhat.

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

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

### **Tisztítás és ápolás**

- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződéshez vezethetnek. Távolítsa el a durva szennyeződések a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást.
- ▶ Sérülésveszély káros gőzök miatt. A pirolitikus tisztítás során gőzök szabadulhatnak fel, ami a nyálkahártya irritációjához vezethet. Pirolitikus tisztítás közben ne tartózkodjon sokáig a konyhában, és akadályozza meg, hogy gyermekek és háziállatok belépjenek a konyhába. A pirolitikus tisztítás alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszerelése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel“ rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkapartót.

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

### Tartozék

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

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

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

▶ A pirolitikus tisztítás során keletkező magas hőmérséklet károsítja a tartozékokat.

A folyamat elindítása előtt vegye ki a sütőtérből az összes tartozékot. Ez érvényes a rögzítőrácsra és az utólag megvásárolható tartozékokra is.

# Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

## A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

## A régi készülék ártalmatlanítása

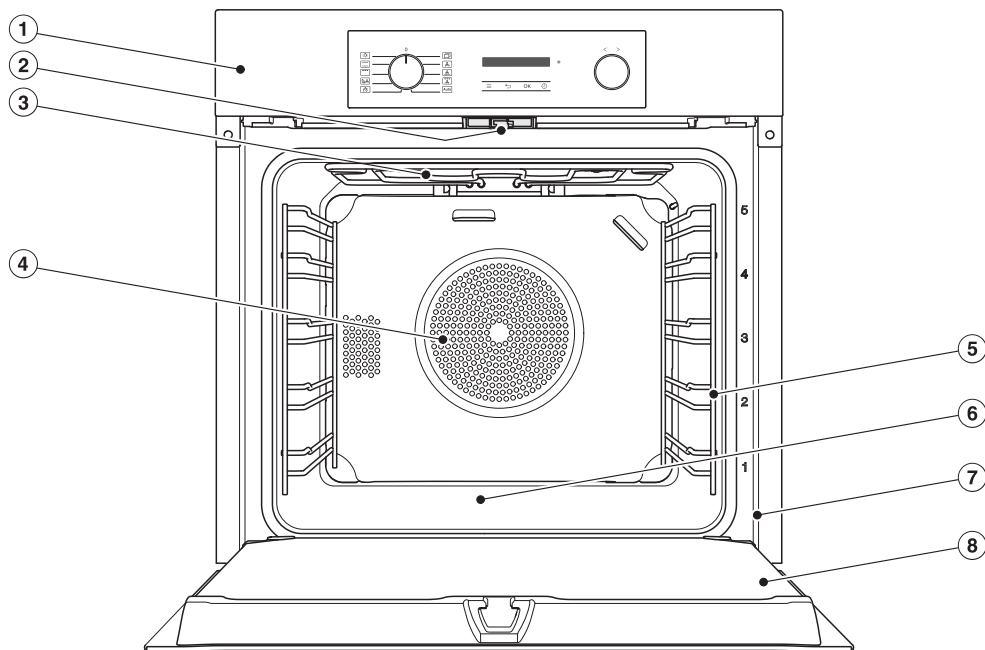
Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétbe kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik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



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

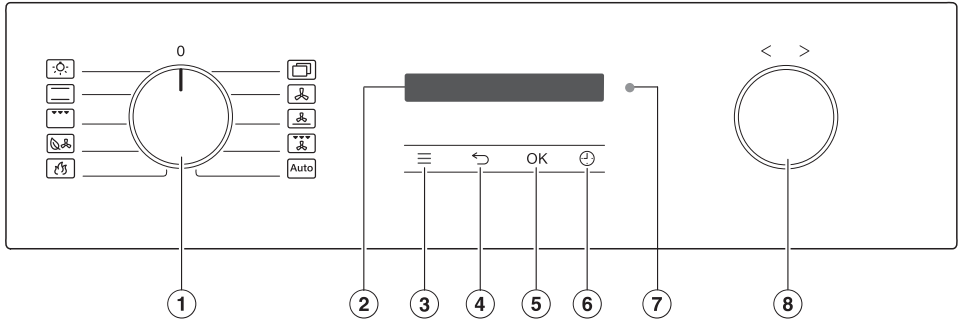
# Áttekintés

## Sütő



- ① Kezelőelemek
- ② Ajtóreteszelés a pirolitikus tisztításhoz
- ③ Felső hő/grillfűtőtest
- ④ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑤ Rögzítőrács 5 szinttel
- ⑥ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel
- ⑦ Homlokkeret a típusablálával
- ⑧ Ajtó

## A sütő kezelőelemei



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














# A sütő kezelőelemei

## Üzem mód-választó

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

Jobbra-balra forgathatja.

## Üzem módok

-  Világítás
-  Alsó-/felső hő
-  Nagy grill
-  Eco-hőlégkeverés
-  Pirolízis
-  Továbbiak | Booster 
-  Továbbiak | AirFry 
-  Hőlégkeverés plusz
-  Intenzív sütés
-  Léglegkeveréses grill
-  Automatikusan programok

## Kijelző

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

## < > forgatógomb

A forgatógombot jobbra és balra forgathatja.

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

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





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

## Érintőgombok

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










## Érintőgombok a kijelző alatt

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

## Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

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

## Kezelési elv

---

### Üzem mód kiválasztása

- Forgassa az üzemmódválasztót a kívánt üzemmódra.

A javasolt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

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

### Üzem mód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

- Forgassa az üzemmódválasztót az új üzemmódra.

A beállított ételkészítési idők törlésre kerülnek.

### Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.

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

A módosított szám elmentésre kerül.

### Menü pont kiválasztása egy kiválasztási listából

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

### Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást ✓ pipa jelöli.

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

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a fölérendelt menübe.

### Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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

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

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

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a fölérendelt menübe.

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/maxi-  
mális csatlakozási érték).

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

## Szállítási csomag

- Használati és szerelés utasítás a sütő-  
funkciók kezeléséhez
- csavarok a sütő beépítőszekrényben  
történő rögzítéséhez
- különféle tartozékok

## Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

Sütője alapvetően tartórácssal, univer-  
zális tepsivel és sütőráccsal (röviden:  
rács) felszerelt.


Modelltől függően sütője ezenkívül  
részben további, itt felsorolt tartozék-  
kal van felszerelve.

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

Ezeket beszerezheti a Miele webshop-  
ban, a Miele Ügyfélszolgálatnál vagy a  
Miele szakkereskedőnél.

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

## Tartórács

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

A szintek megnevezését a homlokkeret-  
ről olvashatja le.

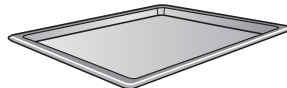
Mindegyik behelyezési szint két egymás  
felett lévő merevítőből áll.

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

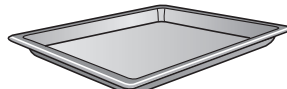
A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd  
„Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács  
kiszervezése FlexiClip teljesen kihúzható  
sínnel“ rész).

## Sütőtepsi, univerzális tepsi és rács ki- húzás elleni védelemmel

HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsi HUBB 71:



Rács HBBR 71:



Tolja ezeket a tartozékokat mindig egy  
behelyezési szint merevítői közé, a tar-  
tórácsba.

A rácsot mindig a lerakó felületével lefe-  
lé tolja be.

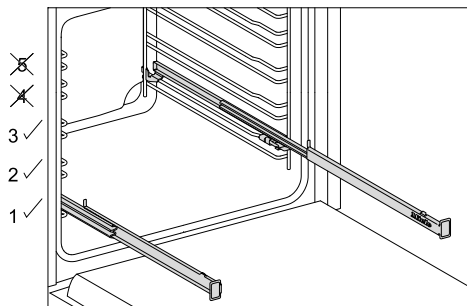
Ezeknek a tartozékonak a rövid oldalain  
középen található egy kihúzás elleni vé-  
delem. Ez megakadályozza, hogy ezek a  
tartozékok a tartórácsból kicsússzanak,  
ha csak részben szeretné azokat kihúzni.

## Felszereltség



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

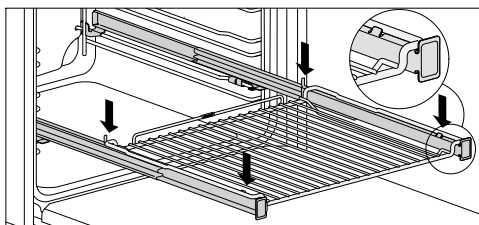
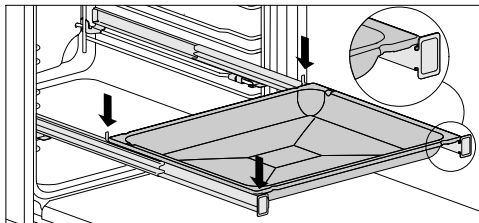
### FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 70-C



A FlexiClip síneket csak az 1., 2. és 3. szinten lehet beépíteni.

A FlexiClip síneket teljesen ki lehet húzni a sütőtérből, és így jól láthatóvá válik az étel.

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



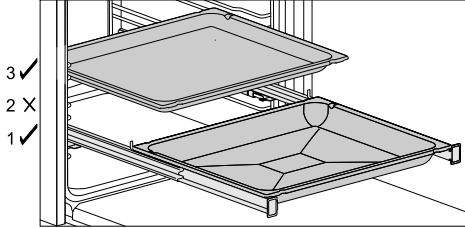
Annak érdekében, hogy a tartozék ne csússzon le véletlenül:

- Ügyeljen arra, hogy a tartozék mindig a sínek első és a hátsó reteszelő csapja között legyen.
- A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be a FlexiClip sínekre.

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

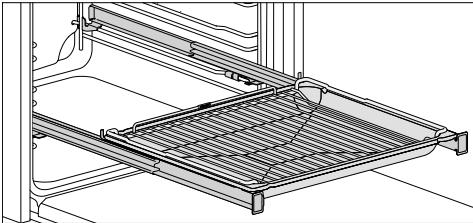
Mivel a FlexiClip sínek az egyik szint felső merevítőjén vannak beépítve, a felette lévő szinthez csökken a távolság. Túl kis távolság esetén a sütési eredmény romolhat.

Több sütőtepsivel, univerzális tepsivel vagy sütőráccsal süthet egyszerre.



- Toljon be egy sütőtepsit, univerzális tepsit vagy sütőráccsot a FlexiClip sínekre.
- További tartozékok behelyezésekor legalább egy szint különbséget tartson felfelé a FlexiClip teljesen kihúzható sínekhez képest.

A FlexiClip teljesen kihúzható síneken használhat univerzális tepsit/sütőráccsal.



- Tolja be az univerzális tepsit a sütőráccsal a FlexiClip teljesen kihúzható sínekre. A betolásakor a sütőrács a szint merevítői közé automatikusan becsúszik a FlexiClip teljesen kihúzható sínek felett.
- További tartozékok behelyezésekor legalább egy szint különbséget tartson felfelé a FlexiClip teljesen kihúzható sínekhez képest.

## FlexiClip teljesen kihúzható sínek beszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

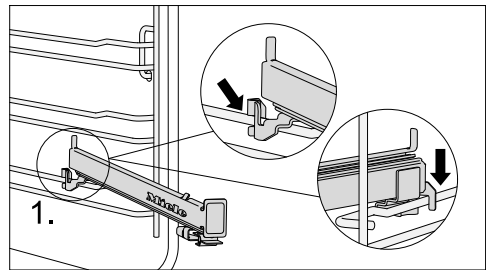
Mielőtt a FlexiClip teljesen kihúzható síneket be- és kisereli, hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

Legjobb, ha a FlexiClip síneket az első szintre építi be. Így minden ételhez használhatja, amelyet a második szinten kell sütni.

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

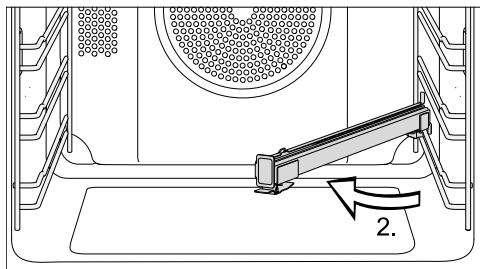
Szerelje be a FlexiClip teljesen kihúzható sínt jobb oldali Miele felirattal.

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

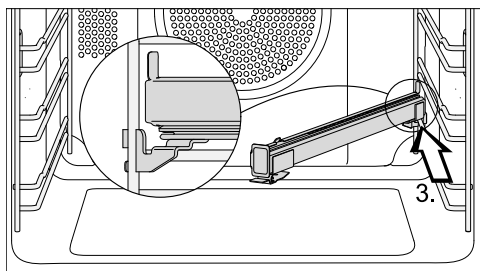


- Erősítse a FlexiClip sínt elöl az egyik szint felső merevítőjére (1.).

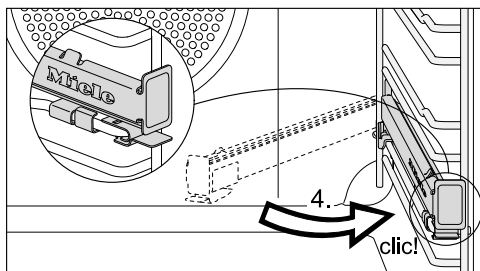
## Felszereltség



- Mozgassa a FlexiClip sínt a sütőtér középső részéhez (2.).



- A fenti merevítő mentén húzza a FlexiClip sínt ferdén hátra ütközésig (3.).



- Húzza hátra a FlexiClip sínt, és kattintsa be a felső merevítőn hallható kattannással (4.).

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

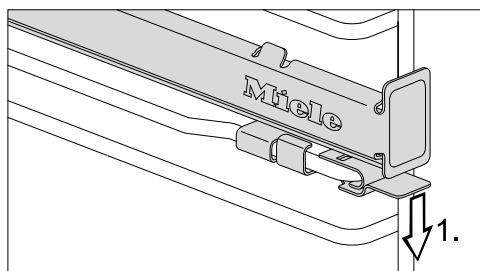
### A FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

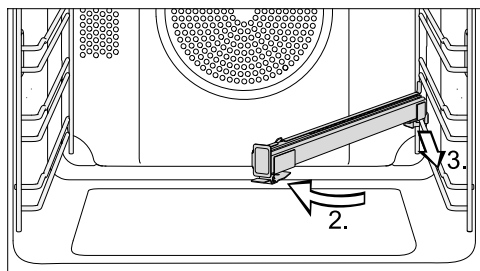
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

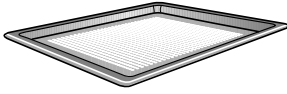


- Nyomja le a FlexiClip sín fülét (1.).



- Mozgassa a FlexiClip sínt a sütőtér középső részébe (2.), és a felső merevítő mentén húzza előre (3.).
- Emelje le a FlexiClip sínt a merevítőről, és vegye ki.

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



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

- A friss kelt tésztákból, túrós-olajos tésztából készült péksütemények, kenyér és zsemle készítése során az alsó rész jobban barnul.

Először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd helyezze a Gourmet sütő és AirFry-tepsibe.

- A hasábburgonya, a krokett és hasonlók zsír nélkül, a forró légáram segítségével süthetők (AirFrying).
- Az aszalás/szárítás során a szárítandó élelmiszer körüli légkeringés optimalizálódik.

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

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

## Kerek sütőformák



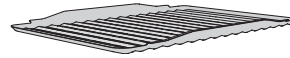
A **HBFP 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel rendelkezik.

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

## 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.

## HBS 70 sütőkő



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

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

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

## HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

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

A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

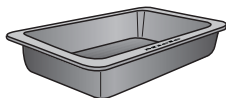
A Gourmet sütőedények különböző mélységben kaphatók. A szélességük és magasságuk azonos.

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

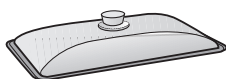
# Felszereltség

**Mélység: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

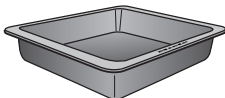


HBD 60-22

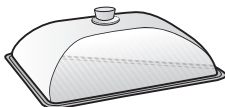


**Mélység: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

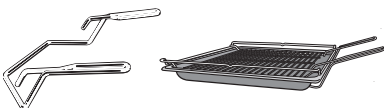


HBD 60-35



\* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

## HEG kiemelő fogó





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

## Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálás kendő
- Miele sütőtér tisztító

## Biztonsági berendezések

- **Reteszelés**   
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Reteszelés “ bekezdés)
- **Hűtőventillátor**  
(lásd a „Beállítások“ fejezet „Utóhűtés“ bekezdését)
- **A biztonsági kikapcsolás**  
aktiválódik, ha a sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltetik. Az időtartam hossza a választott üzemmódtól függ.
- **Átszellőztetett ajtó**  
Az ajtó részben hővisszaverő bevonatú üvegekből épül fel. Üzem közben tovább levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon. Az ajtót tisztításhoz kiszerezheti és

szétszerelheti (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).

- **Ajtóreteszelés** a pirolitikus tisztításhoz

A pirolitikus tisztítás indításakor az ajtó biztonsági okokból lereteszelt. 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 elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

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

A PerfectClean felületek ápolásukat illetően az üveghöz hasonlíthatóak.

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

PerfectClean bevonatú felületek:

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



## 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. A kijelzőn megjelenik a „Miele“ felirat, majd pár másodperc elteltével a rendszer a nyelv beállítását kéri öntől.

### Nyelv beállítása

- A < > forgatógombbal válassza ki a kívánt nyelvet.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

### Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a forgó kapcsolóval < > a kívánt tartózkodási helyet.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

## A Miele@home beállítása

A kijelzőn a(z) „Miele@home“ beállítása jelenik meg.

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

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

A kijelző és a Miele App végigvezetik önt a további lépéseken.

### A pontos idő beállítása


- Állítsa be az időpont óra- és percértékét a forgó kapcsolóval < >.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

### Az első üzembe helyezés befejezése

Megjelenik a(z) Első üzembehelyezés vége.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelenik a(z) Nyelv .

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

Megjelenik az időpont.


Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

## A sütő felmelegítése első alkalommal

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

A felmelegítési folyamat alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.

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

Megjelenik a(z) **Booster**✓.


- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Válassza ki a lehető legmagasabb hőmérsékletet (250 °C).
- Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.
- A felfűtés után forgassa az üzemmódválasztót a **0** pozícióba.

## A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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







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

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

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


# Beállítások



## A beállítások áttekintése

Menüpont	Lehetséges beállítások
Nyelv 	...   deutsch   english   ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Be*   Ki   Éjszakai lekapcsolás Időkijelzés formátuma 12 órás mód   24 órás mód* Beállítás
Kijelző	Fényerő 
Hangerő	Hangjelzések Dallamok*  Solo-hang  Gomb hang 
Egységek	Hőmérséklet °C*   °F
Javasolt hőmérsékletek	
Pirózis javaslat	Be   Ki*
Utóhűtés	Hőmérséklet vezérelt* Idővezérelt
Üzemórák	
Reteszelés 	Be   Ki*
Miele@home	Aktiválás   Inaktiválás Kapcsola állapota Új beállítás Visszaállítás Beállítás
Távvezérlés	Be*   Ki
RemoteUpdate (Táv. friss.)	Be*   Ki
Szoftver verzió	
Kereskedő	Bemutatótermi üzemmód Be   Ki*
Gyári beállítások	Készülék beállítások Javasolt hőmérsékletek

\* Gyári beállítás

## A(z) „Beállítások“ menü előhívása

Az érintőgombbal  előhívhatja a(z) „Beállítások“ menüt és személyre szabhatja a saját sütőjét, a gyári beállításokat saját igényeihez igazítva.

- Forgassa az üzemmódválasztót **O** pozícióba vagy Világítás  pozícióba.
- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

Megjelenik a beállítások kiválasztási listája.

- A(z) < > forgatógombbal válassza ki a kívánt beállítást.




Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

- A menüből kilépéshez válassza ki ismét az érintőgombot .

## Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

## Pontos idő

### Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Be  
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.
- Ki  
A kijelző energiamegtakarítás céljából sötétben jelenik meg.

- Éjszakai lekapcsolás

A pontos idő csak öt órától 23 óráig látható a kijelzőn, energiatakarékosság céljából. A maradék időben a kijelző sötét.

### Időkijelzés formátuma

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

### Beállítás


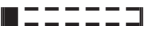
Állítsa be az órát és a percet.

Áramkimaradás után újra megjelenik az aktuális pontos idő. A pontos időt a készülék elmenti kb. 5 percre.

## Kijelző

### Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-   
maximális fényerő
-   
minimális fényerő

## Hangerő



### Hangjelzések

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

### Dallamok

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.

A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-   
maximális hangerő
-   
A dallam ki van kapcsolva

### Solo-hang

Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

# Beállítások

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.

## Egységek

### Hőmérséklet

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

### Javasolt hőmérsékletek

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

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

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

### Pirolízis javaslat

Beállíthatja, hogy a pirolízis végrehajtásának ajánlása megjelenjen-e (Be) vagy nem (Ki).

## Utóhűtés

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

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

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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

## Üzemórák

Üzemórák kiválasztásával a sütője összes eddigi üzemóráját hívhatja le.

## Reteszelés

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

Aktivált üzembehelyezési zár esetén azonnal beállíthat továbbá egy stoppert.

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

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

- Ki  
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.
- Kapcsoló állapota  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP-cím.
- Új beállítás  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.
- Visszaállítás  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a sütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy

egy használt sütőt helyez üzembe. Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a sütőjéhez.

- Beállítás  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha még nincs kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.

## Távvezérlés

Ha telepítette a Miele Appot a mobilkészülékére, rendelkezik a Miele@home rendszerrel és aktiválta a távirányítást (Be), akkor az üzemmód kiválasztása után beállíthatja a hőmérsékletet és az ételkészítési időket, előhívhatja a folyamatban lévő ételkészítési folyamatokról szóló információkat, ill. befejezheti a folyamatban lévő ételkészítési folyamatot. Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő max. teljesítményfelvétele 2 W.

## RemoteUpdate (Táv. friss.)

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

A RemoteUpdate segítségével sütője szoftverét lehet frissíteni. Ha frissítés áll 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.

# Beállítások

## Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

## A RemoteUpdate folyamata

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

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

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

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

A frissítés néhány percig eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

## Szoftver verzió

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

## Kereskedő

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

## Bemutatótermi üzemmód

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

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

## Gyári beállítások

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



## 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 maximálisan beállítható stopper 59:59 perc.

## A stopper beállítása

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

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

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

- Állítsa be a < > 06:20 időt a forgatógombbal.
- Az OK gombbal hagyja jóvá.

A stopper elmentődik.

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

Ha egyidejűleg beállított ételkészítési idő **nélkül** fut egy ételkészítési folyamat, megjelenik a(z)  $\triangle$  és a futó stopper, amint a beállított hőmérsékletet elérte.

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

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

A stopper lejárta után a(z)  $\triangle$  villog, hangjelzés hallható és 59:59 percig számol fel.

- Válassza ki a(z)  $\oplus$  érintőgombot.

A hang- 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.

## Üzem módok áttekintése

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

## Ételkészítési folyamatok

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

## Maradékhő-hasznosítás

- 140°C vagy 30 perc feletti sütési folyamatoknál a hőmérsékletet a sütési folyamat vége előtt kb. öt perccel a minimális beállítható hőmérsékletre csökkentheti. A meglévő maradékhő elegendő, hogy az ételt készre süssse. A sütőt azonban semmiképpen se kapcsolja ki (Lásd a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések” fejezetet).
- A legjobb, ha a pirolitikus tisztítást közvetlenül a sütési folyamat után indítja el. A meglévő maradékhő csökkenti az energiafelhasználást.

## Energiatakarékos üzemmód

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

# Kezelés

## Egyszerű kezelés

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

Az üzemmód rövid idejű megjelenítése után megjelenik az ajánlott hőmérséklet.

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

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

- Az OK gombbal hagyja jóvá.

A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz elindul.

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

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

## Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

Üzemmódtól függően a következő beállításokat módosíthatja:

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

### A hőmérséklet módosítása

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

- Módosítsa a hőmérsékletet a forgatógombbal < >.

A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Az OK gombbal hagyja jóvá.

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

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

## Az ételkészítési idő beállítása

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

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

- Időtartam  
Állítsa be az étel elkészítéséhez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. A beállítható maximális ételkészítési idő a választott üzemmódtól függ.
- Befejez. időp.  
Ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási időpont  
Ez a funkció csak akkor jelenik meg a menüben, ha a(z) Időtartam vagy Befejez. időp. lehetőséget beállította. A(z) Indítási időpont segítségével ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.

- Válassza ki a(z)  $\oplus$  érintőgombot.
- Állítsa be a kívánt időket.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez nyomja meg a(z)  $\leftarrow$  érintőgombot.

## A beállított ételkészítési idők módosítása

- Válassza ki a(z)  $\oplus$  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)  $\leftarrow$  érintőgombot.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

## A beállított ételkészítési idők törlése

- Válassza ki a(z)  $\oplus$  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)  $\leftarrow$  érintőgombot.

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

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

# Kezelés

## Sütési folyamat megszakítása

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




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

## A sütőtér előmelegítése


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


A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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



- sötét kenyértészták valamint hátszín és filé Hőlégkeverés plusz  és Alsó-/felső hő  üzemmódokban
- sütemény és aprósütemény rövid sütemény idővel (kb. 30 percig) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) a(z) Alsó-/felső hő  üzemmódban

## Gyors felfűtés

A(z) Booster  üzemmóddal lerövidítheti a felfűtési szakaszt.

Pizza, valamint érzékeny tészták (pl. piskóta, aprósütemény) esetén az előmelegítési idő alatt ne használja a(z) Booster  üzemmódot.

Ellenkező esetben felülről nagyon gyorsan megbarnulnak ezek az ételek.

- Válassza ki a(z)  Továbbiak üzemmódot az üzemmódválasztóval.
- Hagyja jóvá Booster  az OK gombbal.
- Válassza ki a hőmérsékletet.

- Váltson a kívánt üzemmódra, miután elérte a beállított hőmérsékletet.
- Tegye az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

## Automatikus programok alkalmazása

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

A megfelelő receptek a használati és szerelési útmutató végén található Automatikus programok.

- Válassza a(z) Automatikus programok  lehetőséget.

Megjelenik a választási lista.

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

## Használati tanácsok

- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutatóként szolgálnak. Az optimális főzési eredmény érdekében javasoljuk, hogy a receptekben feltüntetett mennyiségeket és tartozékokat használja.
- A megfelelő polcszint megtalálásához távolítsa el a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható sínt, mielőtt elindít egy automatikus programot.
- Egy ételkészítési folyamat után először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- Egyes automatikus programoknál ki kell várni az előmelegítési időt, és csak azután lehet betenni az elkészítendő ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás megjelenik a kijelzőn.

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasáburgonyát és hasonlókat csak aranysárgára süssön, ne sötétbarnára.

## Tanácsok a sütéshez

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

## Sütőpapír használata

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

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

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

### A hőmérséklet kiválasztása

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



## Sütési idő ⌚ kiválasztása

Az idők a sütési táblázatokban, ha más nincs megadva, nem előmelegített sütő-térre 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 tésztaamorzsák a pálcikára, az étel elkészült.


## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

## Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz használata

A(z) Alsó-/felső hő  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.+3. vagy 2.+4. szintre.
- 3 szint: az ételt tolja be a 1.+3.+5. szintre.

## Tanácsok

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

## Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

## Alsó-/felső hő használata

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

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

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

## Eco-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 percre. Felszeleteléskor így kevesebb sült szaft folyik ki.
- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatban, ha más nincs megadva, nem előmelegített 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 üzemmódok áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel az azonos elnevezésű fejezetekben találja.



## Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

A(z) Intenzív sütés  üzemmódot ne használja hús sütéshez, mert a pecsenyelé túl sötét lesz.

## Hőlégkeverés plusz használata

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

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Alsó-/felső hő használata

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


- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

# Grillezés

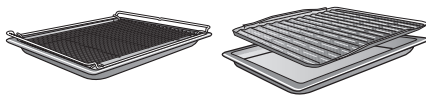
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

## Tanácsok grillezéshez

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

## A hőmérséklet kiválasztása

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

## Szint kiválasztása

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

## Sütési idő ☹ kiválasztása

- A lapos hús- vagy halszeleteket kb. 6–8 percig grillezze oldalanként. Ügyeljen arra, hogy a szeletek kb. egyforma vastagságúak legyenek, hogy a sütési idők ne legyenek nagyon eltérőek.
- Általában a rövidebb idő 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 üzemmódok áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel az azonos elnevezésű fejezetekben találja.

### Nagy grill ☹☹☹ használata

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

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


### Légkeveréses grill ☹☹☹☹☹ használata

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

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

Az élelmiszerek kímélő elkészítése az ön egészségét szolgálja.

A hasáburgonyát és hasonlókat csak aranyárgára süssse, ne sötétbarnára.

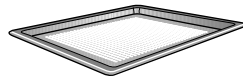
AirFry  üzemmódban az elkészítendő étel forró levegőben sül. Az AirFrying kíméletes elkészítési mód, amellyel egyenletes, ropogós eredményt ér el.

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

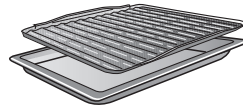
Ezen kívül a "Receptek AirFry" fejezetben, valamint a „Pikáns csemegék” és a „Baromfi/hal” sütési táblázatban számos felhasználási lehetőség is található.

## Tartozék

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



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




- Helyezze az ételeket sütőformában középen a rácásra.

## Tippek az AirFrying használatához

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

## AirFry üzemmód használata

- Ossa el az elkészítendő ételt egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben vagy a grillező- és sütőlemezen.
- Tolja be az elkészítendő ételt a 2. szintre.
- Válassza ki a(z)  Továbbiak üzemmódot az üzemmódválasztóval.
- Válassza a(z) AirFry lehetőséget a forgatógombbal.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.  
Megjelenik a javasolt hőmérséklet.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet a receptben vagy a sütési táblázatban szereplő adatoknak megfelelően.
- Az ételkészítési idő végén ellenőrizze, hogy az elkészítendő étel kellően ropogós és barna-e.


## További felhasználások

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


- Felolvasztás
- Alacsony hőmérsékletű sütés
- Befőzés
- Aszalás
- Fagyasztott termékek/készételek
- Edénymelegítés

### Felolvasztás

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

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

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

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

A csírák, pl. a szalmonella, súlyos ételmérgezést okozhatnak.  
Hal és hús (különösen szárnyasok) felolvasztásakor ügyeljen a rendkívüli tisztaságra.

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

### Tanácsok

- Hagyja a fagyasztott árut csomagolás nélkül az univerzális tepsin, vagy egy 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.

### Alacsony hőmérsékletű sütés

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

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

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

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

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

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


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




### Alsó-/felső hő használata

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 Alsó-/felső hő  üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 120 °C-ra.
- Az univerzális tepsivel és a ráccsal együtt kb. 15 percig melegítse elő a párolóteret.
- Miközben a párolótér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.


 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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


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

### 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 szétduzzadásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

### Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter úrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

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

## További felhasználások

- 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 üvegben, állítsa be a megadott utánmelegítési hőmérsékletet, és hagyja melegedni az üvegeket a megadott ideig a párolótérben.

### Zöldség befőzése


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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

### Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételekor.

- Vegye ki az üvegeket a párolótérből.
- Takarja le az üvegeket egy kendővel, és kb. 24 órán át hagyja egy huzatmentes helyen állni.
- A hüvelyeseket és a húst lehűlés után **mindig** főzze be mégegyszer.
- Távolítsa el a befőttesüvegek 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.


## 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+3 szintre.  
Ha sütőrácsot és univerzális tepsit használ, tolja be az univerzális tepsit a sütőrács alá.
- Válassza a(z) Hőlégkeverés plusz  lehetőségét.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be a szárítási időt.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az univerzális tepsin.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.


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

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

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

### A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.


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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

## További felhasználások

### Fagyasztott termékek/ készételek

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

Ezeket a mélyhűtött termékeket AirFry  üzemmódban készítse (lásd a „AirFry” fejezetet).

#### 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 elkészítéskor olyan erősen deformálódhat, hogy forró állapotban esetleg nem tudja kivenni a sütőtérből. Ha tovább használja, akkor még jobban deformálódik.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékleteket.

#### Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészséget 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 párolótérbe, a csomagoláson ajánlott behelyezési szintre.
- Ellenőrizze az ételt a csomagoláson ajánlott rövidebb sütési idő lejártá után.

### Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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

#### Égési sérülésveszély!

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

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

⚠ Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

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

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

## Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

- szóda-, ammónia-, sav- vagy kloridtartalmú tisztítószereket
- vízköoldó 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 tartalmazták)
- tisztítóradírt
- éles fémkaparót
- acélgyapotot
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerekkel
- sütőtisztítót
- rozsdamentes spirálokat

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződések.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

- Szerelje ki az ajtót.
- A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelje ki.

# Tisztítás és ápolás

## Normál szennyeződések eltávolítása

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

## Normál szennyeződések eltávolítása

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

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

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

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

- Az odasült ételmaradványokat üvegkaparóval vagy rozsdamentes acélból 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 zománccfelületre.

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 sütő-rér falai és hátfalának nyílásaiba és réseibe.

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

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

## Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken

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

A felületek makacs szennyeződése vagy a kifolyt gyümölcslé miatt összeragadt golyóscsapágyak tisztításakor a következőképpen járjon el:

- Áztassa be rövid ideig (kb. tíz percig) a FlexiClip teljesen kihúzható síneket forró mosogatószeres vízbe. Igény szerint a mosogatószivacs kemény oldalát is használhatja. A golyóscsapágyakat puha kefével tisztíthatja.

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

## 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 reteszelődik. 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 tartozék megsérül.

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


# Tisztítás és ápolás

A sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződéshez vezethetnek. Rásült maradványok a zománczott felületeken színes elváltozásokat vagy matt képződéseket okozhatnak.

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


- Vegye ki a sütőtérből tartozékokat (a rögzítőrácsokat is).

## 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 akarja indítani, válassza a(z) Azonnali indítás lehetőséget.
- Az *OK* gombbal hagyja jóvá.

A pirolitikus tisztítás elindul.

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

A sütőtér megvilágítása a pirolitikus tisztítás alatt nem kapcsol be.


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

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

## A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása

- Ha a pirolitikus tisztítást késleltetve akarja elindítani, válassza a(z) Indítási időpont lehetőséget.
- Az *OK* gombbal hagyja jóvá.
- Állítsa be az időpontot, amikor a pirolitikus tisztítást el akarja indítani.
- Az *OK* gombbal hagyja jóvá.

Az ajtó automatikusan reteszeli. A kijelzőn megjelenik a(z) Indítási időpont és a beállított indítási idő.

Az indítási időpontig az indítási időt a(z)  érintőgombbal újra beállíthatja. Amint az indítási időpontot eléri, auto-



matikusan bekapcsol a sütőtér fűtése és a hűtőventilátor, és a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

## A pirolitikus tisztítás megszakítása

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

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

- Tisztítsa meg a sütőtérrel az esetleges maradványoktól (pl. hamu), amelyek a sütőtér szennyezettségi fokától függően keletkezhetnek.

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

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

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

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


Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

## A pirolitikus tisztítás megszakadt

A pirolitikus tisztítás után az ajtó általában reteszelve marad, amíg a sütőtér hőmérséklete 280 °C alá nem süllyedt.

A következő események miatt szakad meg a pirolitikus tisztítás:

- Az üzemmódválasztót egy másik üzemmódra vagy a **O** pozícióba állítja át.

Ha újra el akarja indítani a pirolitikus tisztítást, állítsa vissza az üzemmódválasztót a  pirolízisre.

- Forgassa az üzemmódválasztót egy másik üzemmódra.

Mielőtt más üzemmódot használhatna, a sütőtér hőmérsékletének 280 °C alá kell csökkennie. Addig megjelenik a(z) **Készülékkihűtés** a kijelzőn.

- Hálózati áramkimaradás történik.

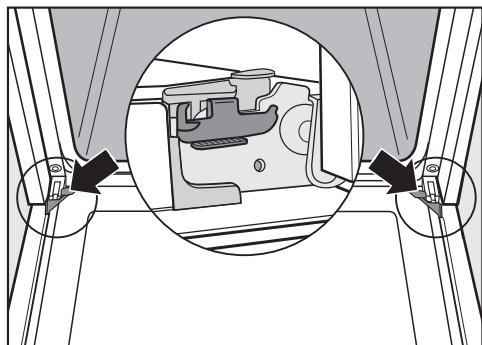
Az áram visszatérése után a(z) **Folyamat megszakadt** addig látható, amíg a sütőtér hőmérséklete 280°C alá nem süllyed. Ezután az ajtó reteszelve kiold.

- Ha a pirolitikus tisztítást újra akarja indítani, hagyja jóvá az **OK** gombbal. Ezután újra ki tudja választani a pirolitikus tisztítást és el tudja indítani.

# Tisztítás és ápolás

## Az ajtó kiszerelése

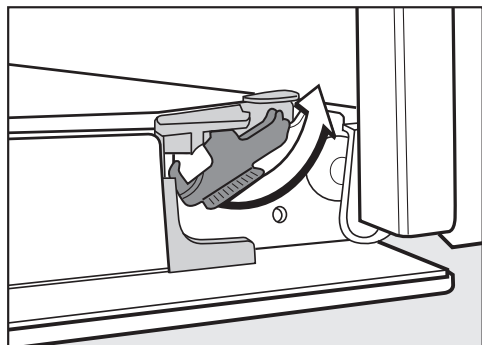
Az ajtó súlya kb. 10 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



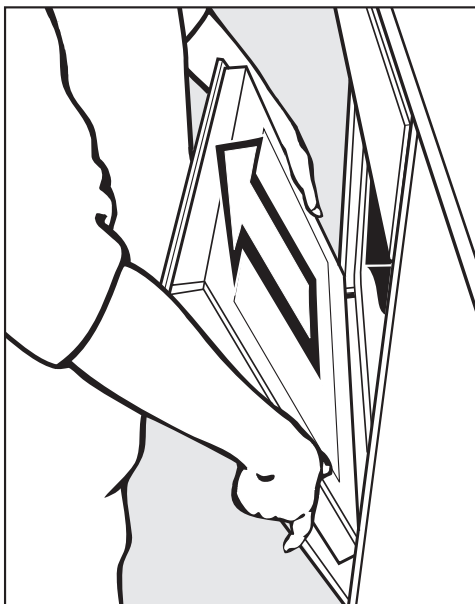
- Reteszolja ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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

- Zárja be az ajtót ütközésig.



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

## Az ajtó szétszerelése

Az ajtó egy nyitott rendszerű, 4, 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 a részeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta, nedves törülközővel vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

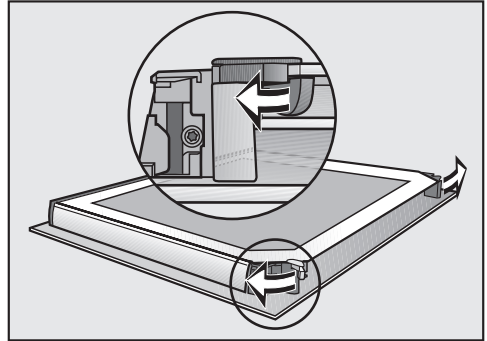
A kiszertelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

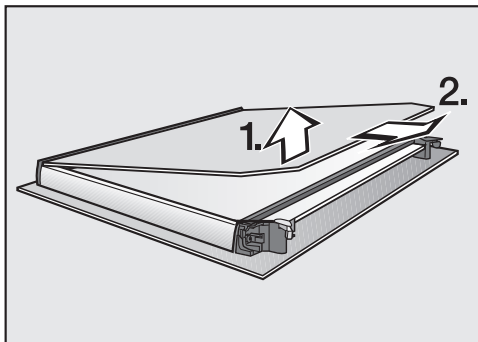
- Az ajtó külső üvegét a karcolódás elkerülése érdekében puha felületre (pl. mosogatókendőre) helyezze. Célszerű eközben a fogantyút az asztal szélé mellé tenni, hogy az ajtó üveglapja síkban felfeküdjön, és tisztítás közben ne törhessen össze.



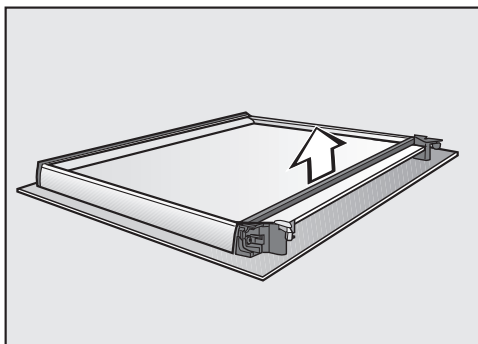
- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

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

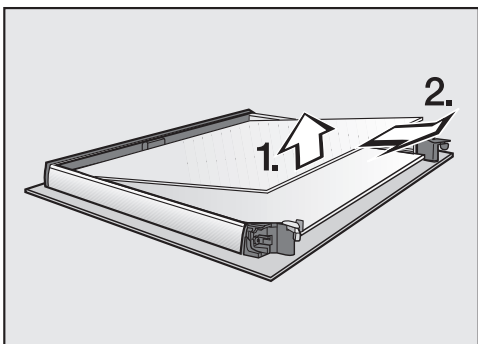
## Tisztítás és ápolás



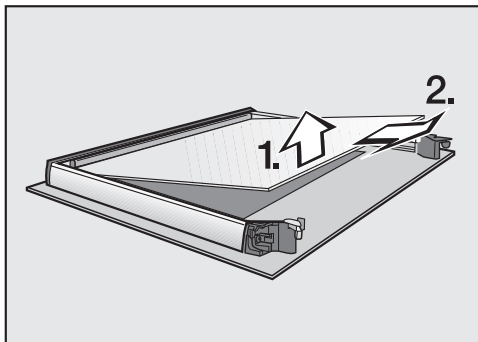
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



- Vegye ki a tömitést.



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

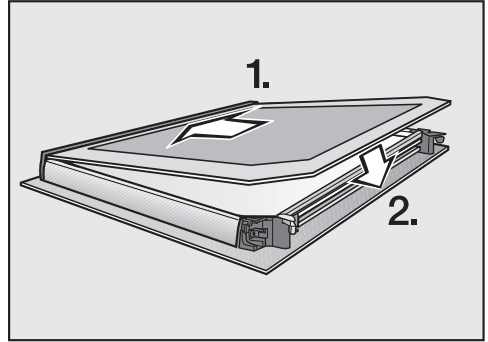
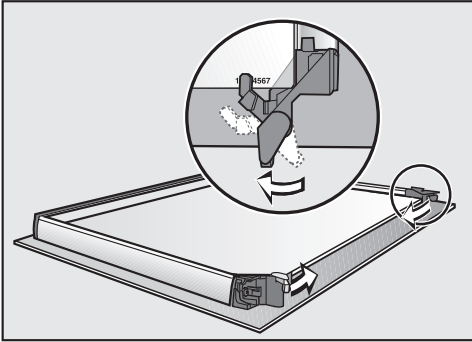


- Kissé emelje meg a két középső ajtóüveglap közül az alsót, és húzza ki.
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

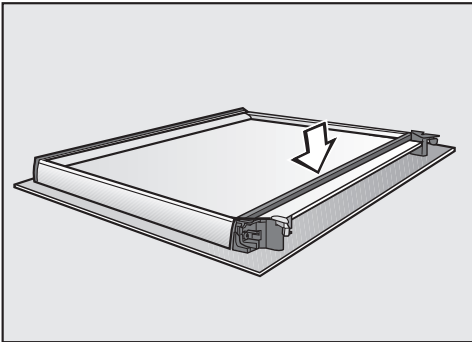
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:

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).

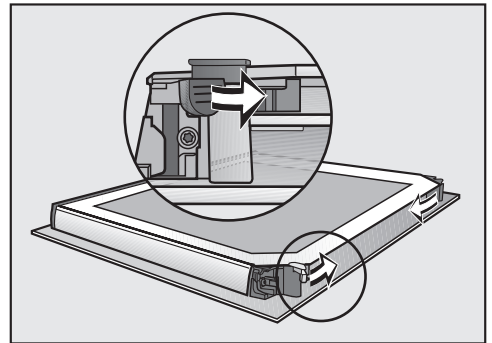


- Forgassa be az ajtóüveglapok reteszelését, hogy a két középső ajtóüveglap közül az alsón feküdjenek.
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon). Az ajtóüveglapnak a reteszeléseken kell feküdnie.



- Illessze be a tömítést.

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

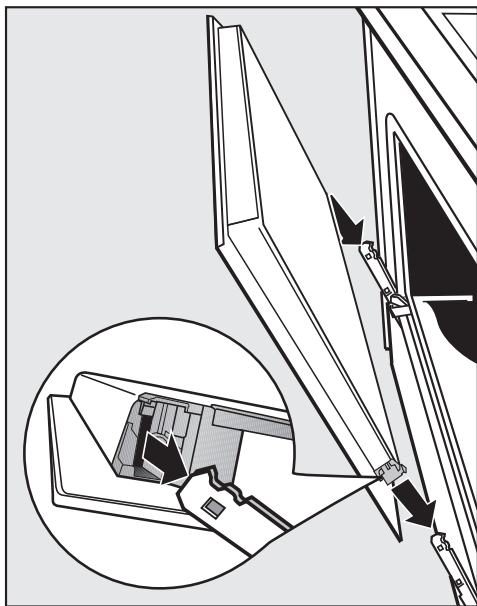


- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

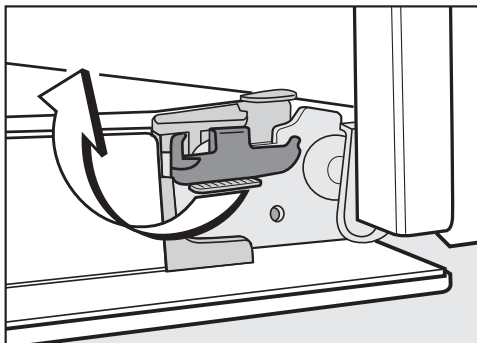
# Tisztítás és ápolás

## 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 tartóról, és megsérülhet. Mindenképpen reteszelve vissza a zárókengyeleket.




- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

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

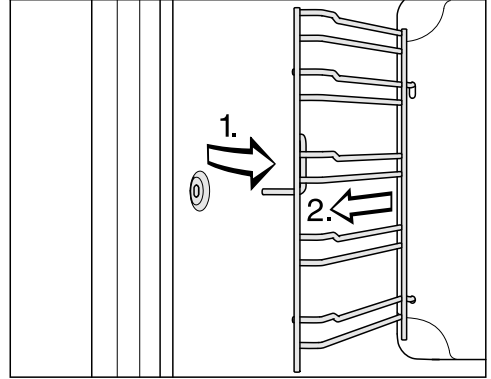
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelheti ki.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.




- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

## Mi a teendő, ha ...

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

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

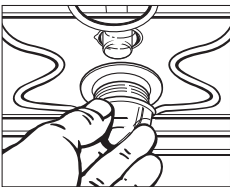

A következő táblázatok segítenek önnek abban, hogy megtalálja az üzemzavar vagy a hiba okát, és elhárítsa azt.

Probléma	Ok és elhárítás
<b>A kijelző sötét.</b>	<p>Kiválasztotta a(z) Pontos idő   Kijelző   Ki beállítást. Ezáltal a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő   Kijelző   Be beállítást.</li></ul> <p>A sütő nem kap áramot.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva.</li><li>■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítója nem oldotta-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.</li></ul>
<b>Nem hall hangjelzést.</b>	<p>A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő   Hangjelzések beállítással.</li></ul>
<b>A sütőtér nem melegszik fel.</b>	<p>A bemutatótermi üzemmód be van kapcsolva. Ki tud választani érintőgombokat és üzemmódokat, de a sütőtér fűtése nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a(z) Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Ki beállítással.</li></ul>
Reteszelés  <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	<p>A(z)  üzembhelyezési zár be van kapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Az OK gombbal hagyja jóvá.</li></ul> <p>Megjelenik a(z) Nyomja 6 mp-ig: „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Az ételkészítési folyamathoz kikapcsolhatja az üzembhelyezési zárat, ha legalább hat másodpercre megérinti az OK érintőgombot.</li><li>■ Ha az üzembhelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a(z) Reteszelés    Ki beállítást.</li></ul>
<b>12:00 jelenik meg a kijelzőn,</b>	<p>A villamos hálózat több, mint 5 percre kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Állítsa be újra a pontos időt (lásd a „Beállítások“ fejezet „Pontos idő“ bekezdését). Újra adja meg az ételkészítési folyamat idejét.</li></ul>
<b>Áramkimaradás jelenik meg a kijelzőn.</b>	<p>Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy aktuális ételkészítési folyamat megszakadt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba.</li><li>■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.</li></ul>



Probléma	Ok és elhárítás
<b>A</b> Max. üzemel. idő elérve <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hagyja jóvá az <i>OK</i> gombbal.</li> </ul> A sütő ezután újra üzemkés.
 Hiba. <b>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>
 Hiba. <b>F33 jelenik meg kijelzőn.</b>	A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</li> <li>■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, forduljon a Miele vevőszolgálathoz.</li> </ul>
Hiba <b>és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.</b>	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<b>Sütés után üzemi zaj hallható.</b>	Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).
<b>A sütő önmagától kikapcsolt.</b>	A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja be ismét a sütőt.</li> </ul>
<b>A sütemény/pék-sütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.</b>	A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.</li> </ul>
	A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól. <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>
<b>A sütemény/pék-sütemény barnasága nem egyenletes.</b>	Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott. <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>
	A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alsó-/felső hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.</li> </ul>

## Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
<p><b>A FlexiClip teljesen kihúzható sínek nehezen tolnak be vagy húzhatók ki.</b></p>	<p>A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágyaiban nincs elegendő zsír.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kenje be a golyóscsapágyakat a Miele speciális zsírral. Csak a Miele speciális zsírja felel meg a sütőtér magas hőmérsékletének. Más zsírok felmelegedés közben gyantásodhatnak, és emiatt a FlexiClip sínek beragadhatnak. A Miele speciális zsírját a Miele szakkereskedésekben vagy a Miele vevőszolgálatán vásárolhatja meg.</li> </ul>
<p><b>A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.</b></p>	<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 törülköendővel, 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>
<p><b>Az ajtót nem lehet kinyitni a pirolitikus tisztítás után.</b></p>	<p>A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Forgassa az üzemmódválasztót a <b>O</b> pozícióba.</li> <li>■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, értesítse a vevőszolgálatot.</li> </ul>
<p><b>A sütőtér világítása nem kapcsol be.</b></p> 	<p>A halogén lámpa hibás.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> 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.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját.</li> <li>■ Egy negyed fordulattal balra elfordítva oldja le a lámpa burkolatát, majd a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzva vegye ki a házból.</li> <li>■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 aljzat).</li> <li>■ A tömítőgyűrűvel együtt helyezze vissza a lámpa burkolatát a házba, és jobbra elforgatva rögzítse.</li> <li>■ Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra.</li> </ul>

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

## Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

## Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

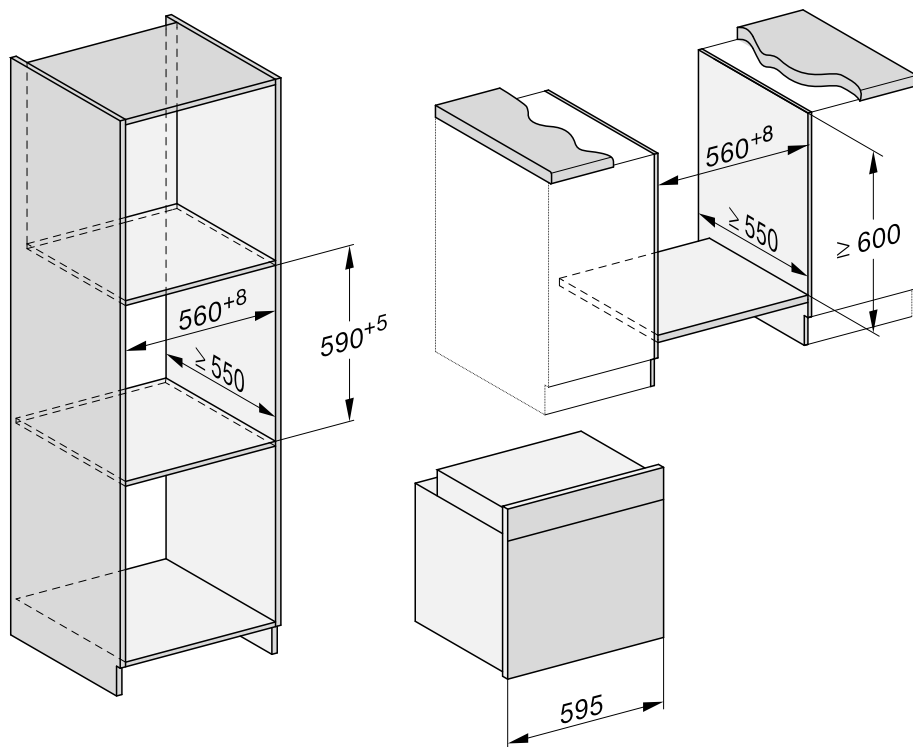
# Telepítés

## Beépítési méretek

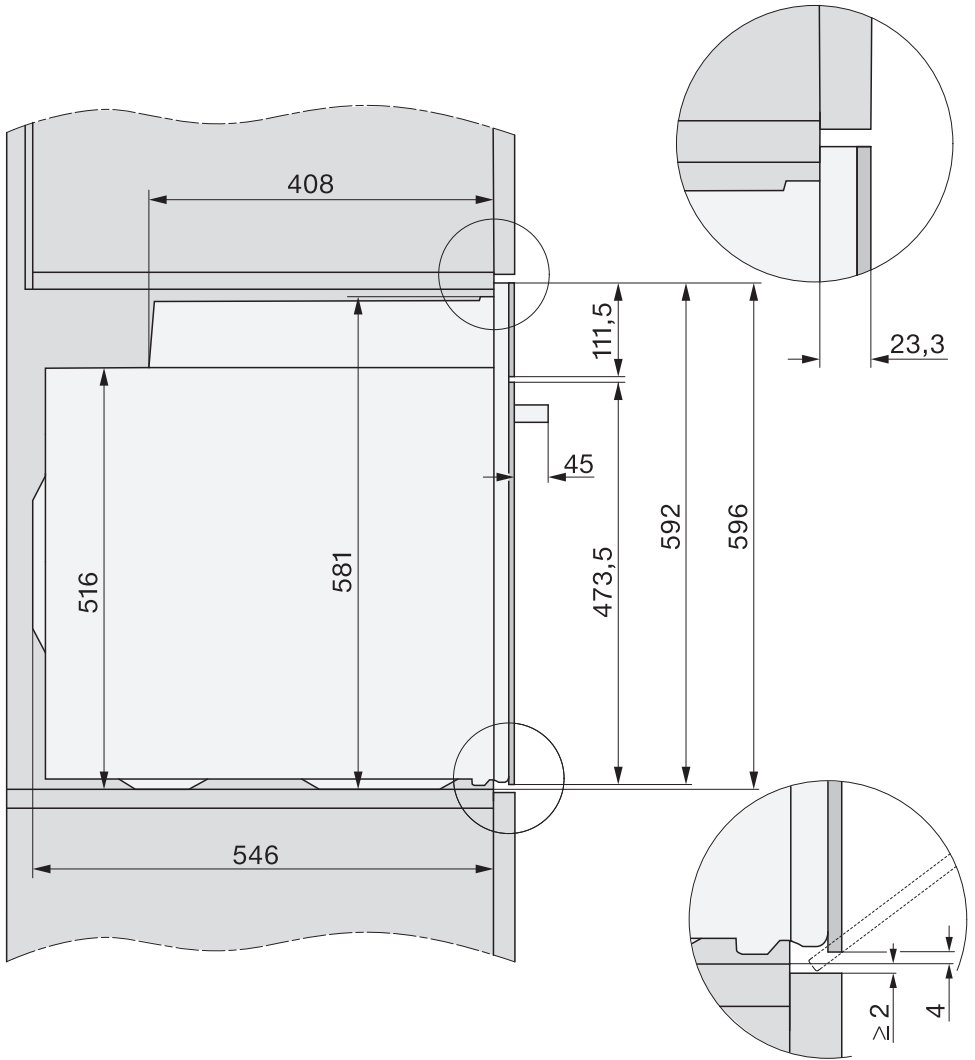
A méretek mm-ben vannak megadva.

### Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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

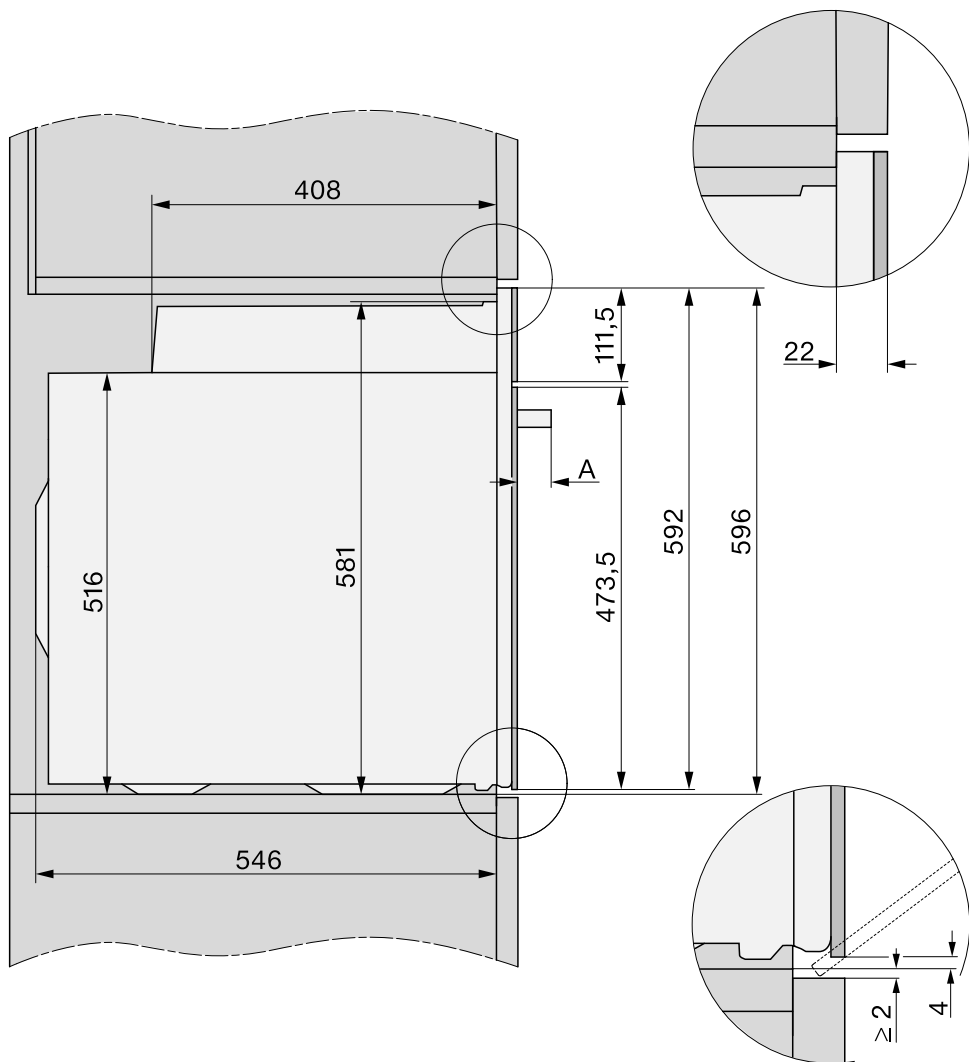


## Oldalnézet H 24xx



# Telepítés

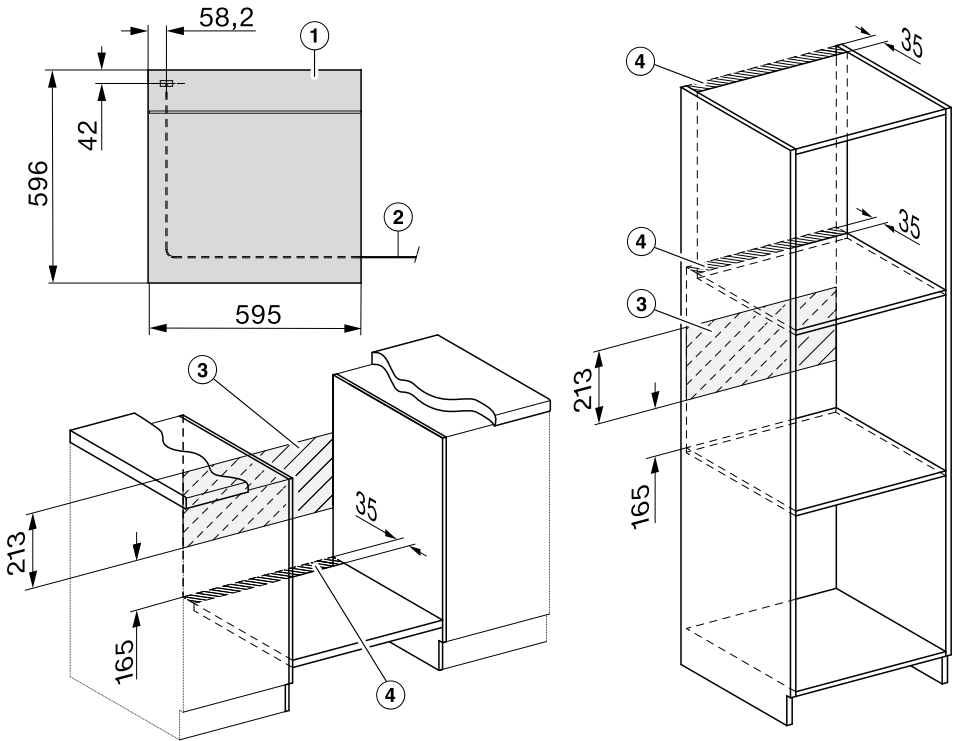
Oldalnézet H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Csatlakozás és szellőzés



- ① Előnézet
- 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 fekjűdjön rá a falra.

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

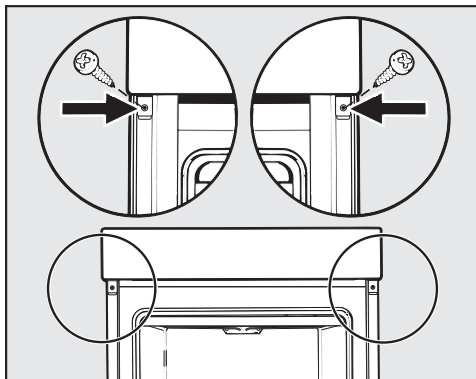
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

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

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



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



## Elektromos csatlakozás



### Sérülésveszély!

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

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

# Sütési táblázatok


## Kevert tészta

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

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

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
























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









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

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

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


## Gyúrt tészta

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínrel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C),  Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz,  Eco-hő légkeverés,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés

\* 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. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

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

<sup>4</sup> eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel-készítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

# Sütési táblázatok

## Kelt tészta

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

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

- <sup>1</sup> Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- <sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- <sup>3</sup> Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- <sup>4</sup> Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.
- <sup>5</sup> eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

## Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		Hőmérséklet [°C]	Szint 5 <sub>1</sub>		Ételkészítési idő [perc]
			+HFC	-HFC	
Gyümölcstorta (1 tepsi)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Almás táska/mazsolás csiga (1 tepsi)		160–170	2	3	25–35
Almás táska/mazsolás csiga (2 tepsi)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

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

- Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

## Piskótatészta










Sütemény/aprósütemény (tartozék)		Hőmérséklet [°C]	Szint 5 <sub>1</sub>		Ételkészítési idő [perc]
			+HFC	-HFC	
Piskótalap, vastagabb (2 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Piskótalap, vastagabb (4–6 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Vizes piskóta* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Piskótalap, vékony (1 tepsi)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20



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

- \* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 szabvány előírásainak is.  
Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
  - Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.

## Sütési táblázatok

### Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

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

 Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet,  Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínrel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C), 🕒 Ét elkészítési idő,

 Hőlégkeverés plusz

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

<sup>2</sup> Eltérrő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel-készítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

## Pikáns csemegék

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

Üzem mód, Hőmérséklet, <sup>5</sup><sub>1</sub> Sztint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínrel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C), Ételkészítési idő, Alsó-/felső hő, Intenzív sütés, Hőlégkeverés plusz, Eco-hőlégkeverés, Nagy grill, Légkeveréses grill, | Továbbiak | AirFry

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

<sup>1</sup> Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat.


















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










<sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 perccel, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.

<sup>4</sup> Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

# Sütési táblázatok

## Marha


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

 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>5</sup> Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Hő-  
légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill


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

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

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

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

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

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

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

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















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

<sup>9</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.


<sup>10</sup> Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.



## Borjú

Elkészítendő étel (tartozék)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [perc]	 <sup>7</sup> [°C]
Dinsztelt borjúhús, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Borjúfilé, kb. 1 kg (univerzális tepsi)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Borjúfilé „rozé“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Borjúfilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Borjúfilé „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Borjúgerinc „rozé“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Borjúgerinc „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Borjúgerinc „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66

 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>5</sup> Szint,  Ételkészítési idő, <sup>7</sup> Maghőmérséklet,  Hő-  
légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő

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

# Sütési táblázatok












## Sertés







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


Üzem mód, Hőmérséklet, <sup>5</sup> Szint, Ételkészítési idő, <sup>10</sup> Maghőmérséklet, Hő-  
légkeverés plusz, Alsó-/felső hő, Eco-hőlégkeverés, Nagy grill

- <sup>1</sup> Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- <sup>2</sup> Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- <sup>3</sup> Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- <sup>5</sup> Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- <sup>6</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>7</sup> Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>8</sup> Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- <sup>9</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- <sup>10</sup> Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

## Bárány, vadhús



















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










 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>5</sup> Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Alsó-/felső hő

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


# Sütési táblázatok


## Szárnyas, hal

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

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

<sup>1</sup> Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat.

<sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret 5 perccel, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.

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

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

<sup>5</sup> Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.














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








<sup>7</sup> 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.



<sup>8</sup> Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>5,6</sup> Sztint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínnel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C),  Ételkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Nagy grill

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


# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

## Adatlap háztartási sütőhöz

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

<b>MIELE</b>	
<b>Modell neve/-megjelölése</b>	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2861 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A+
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	1,10 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,71 kWh
Sütőterek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	76 l
Készülék mérete	47,0 kg

## Receptek – Automatikus programok

---

Az automatikus programok receptjeit az alábbiakban találja.

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

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

# Receptek – Automatikus programok

---

## Almatorta, finom

Elkészítési idő: 95 perc  
12 darabhoz

### A feltéthez

500 g savanykás alma  
2 ek citromlé

### A tésztához

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

### A sütőformához

1 tk vaj

### A szóráshoz

1 ek porcukor

### Tartozékok

sütőrács  
csatos tortaforma (Ø 26 cm)  
szita, finom

### Elkészítés

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

Kenje ki a csatos tortaformát.

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

Keverje össze a lisztet a sütőporral és a többi hozzávalóval.

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

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

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Almatorta finom

A program időtartama: 55 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 165–175 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 45–55 perc

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

#### Tanács

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



## Piskótalap (vastag)

Elkészítési idő: 75 perc  
12 darabhoz

### A tésztához

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

### A sütőformához

1 tk vaj

### Tartozékok

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

### Elkészítés

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

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

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

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

A piskótát tolja be a sütőbe, és süsse aranybarnára.


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

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

Az előkészített töltelékkel kenje be a lapokat.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Piskótalap (vastagabb)

A program időtartama: 36 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 160-170°C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 30-40 perc

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

#### Tanács

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

## Piskótalap töltelékek

Elkészítési idő: 30 perc

### Túrós-tejszínes töltelék

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

### A szóráshoz

1 ek porcukor

### Cappuccino töltelék

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

### A szóráshoz

1 ek kakaó

### Tartozékok

tortatálca  
szita, finom

### A túrós-tejszínes töltelék elkészítése

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

Adjon egy kevés túrómasszát a zselatinhoz, és keverje össze.

A keveréket keverje hozzá a maradék túrómasszához, és tegye hűvös helyre.

Verje fel keményre a tejszínt, és keverje a túrómasszához.

Az első piskótalapot helyezze egy torta-

tálcára, kenjen rá túrómasszát, tegye rá a második piskótalapot, kenjen rá túrómasszát, és helyezze rá a harmadik piskótalapot.

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

### A cappuccino töltelék elkészítése

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

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

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

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

### Tanács

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

## Márványkuglóf

Elkészítési idő: 80 perc  
18 darabhoz

### A tésztához

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

### A sütőformához

1 tk vaj

### Tartozékok

koszorú forma, Ø 26 cm  
sütőrács

### Elkészítés

A vaját, a cukrot és a vaníliás cukrot keverje krémesre. Egyesével adja hozzá a tojásokat, és egyenként ½ perccig keverje. Adja hozzá a tejfölt. A lisztet keverje össze a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

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

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

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

10 perccig hagyja a süteményt a sütőformában. Végül vegye ki a formából, és a sütőrácson hagyja kihűlni.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Márványkalács

A program időtartama: 55 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150-160°C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 50–60 perc

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

# Receptek – Automatikus programok

## Morzás pite gyümölcssel

Elkészítési idő: 150 perc  
20 darabhoz

### A tésztához

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

### A feltéhez

1,25 kg alma

### A morzsához

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

### Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

### Elkészítés

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

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

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


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


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

Süsse aranybarnára a süteményt.

### Beállítás


#### Kelesztés

1. kelési fázis  
Üzem mód:   
Hőmérséklet: 30 °C  
Kelesztési idő: 30-45 perc


2. kelési fázis  
Üzem mód:   
Hőmérséklet: 30 °C  
Kelesztési idő: 30 perc

### Sütemény sütés

#### Automatikus program

 | Morzsás gyümölcstorta  
A program időtartama: 44 perc

### Kézi

Üzem mód:   
Hőmérséklet: 180–190 °C  
Előmelegítés: nem  
Időtartam: 40–50 perc  
Szint: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

### Tanács

Alma helyett 1 kg magozott szilvát vagy cseresznyét is használhat.

## Mézes puszedli

Elkészítési idő: 135 perc  
70 darabhoz (2 tepszi)

### Hozzávalók

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

### Tartozékok

nyújtófa  
kiszúróformák  
két sütőtepsi vagy univerzális tepszi

### Elkészítés


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

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


A puszedliket tolja be a sütőbe, és süsse meg.

### Beállítás

#### Automatikus program

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

#### Kézi

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

#### Tanács

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

# Receptek – Automatikus programok

---

## Kinyomós süti

Elkészítési idő: 50 perc  
50 darabhoz (2 tepszi)

### Hozzávalók

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

### Tartozékok

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

### Elkészítés


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

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

A süteményt tolja be a sütőtérbe, és süsse aranyárára.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Kinyomós süti | 1 sütőtepsi / 2 sütőtepsi

Programidő, 1 tepszi: 24 perc

Programidő, 2 tepszi: 31 perc

#### Kézi beállítás

##### Egy tepsizhez

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150–160 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 20–30 perc

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

##### Két tepsizhez

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 140–150 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 25–35 perc

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

### Tanács

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

## Diós muffin

Elkészítési idő: 95 perc  
12 darabhoz

### Hozzávalók

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

### Tartozékok

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

### Elkészítés

Körülbelül 30 percig áztassa a mazsolát rumban.

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

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

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Diós muffin

A program időtartama: 37 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150–160 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 30–40 perc

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

# Receptek – Automatikus programok

## Pizza (kelt tészta)

Elkészítési idő: 90 perc  
4 adaghoz

### A tésztához

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

### A feltéthez

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

### A sütéshez:

1 ek olívaolaj

### Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

### Elkészítés

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

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

A feltéthez vágja apró kockákra a vörös-

hagymát és a fokhagymát. Melegítsen olajat egy serpenyőben. Dinsztelje üvegesre a vöröshagymát és a fokhagymát. Adja hozzá a paradicsomot, a sűrített paradicsomot, a cukrot, az oregánót, a babérlevelet és a sót.

5 percig alacsony fokozaton főzze a szószt.

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

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

Tolja be a pizzát a sütőtérbe, és süsse meg.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Pizza | Kelt tészta

A program időtartama: 32 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 200–210 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30 perc

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

### Tanács

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



## Pizza (túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

### A tésztához

120 g 20%-os étkezési túró

4 ek 3,5%-os tej

4 ek olaj

2 db M-es méretű tojás sárgája

1 tk só

1 ½ tk sütőpor

250 g búzaliszt, BL-51

### A feltéthez

2 fej vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

400 g paradicsomkonzerv – hámozott,  
darabolt

2 ek sűrített paradicsom

1 tk cukor

1 tk oregánó

1 babérlevél

1 tk só

bors

125 g mozzarella

125 g reszelt Gouda sajt

### A sütéshez:

1 ek olívaolaj

### Tartozékok

sütőtepsi vagy univerzális tepsi

### Elkészítés

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

5 percig alacsony fokozaton főzze a szószot.

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

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

A tésztát nyújtsa ki a sütőtepsin vagy az univerzális tepsin.

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

Tolja be a pizzát a sütőtérbe, és süsse meg.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Pizza | Túrótészta

A program időtartama: 33 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 25–35 perc

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

### Tanács

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

# Receptek – Automatikus programok

---

## Csirke

Elkészítési idő: 95 perc

2 adaghoz

### Hozzávalók

1 csirke (1,2 kg), konyhakész

2 ek olaj

1½ tk só

2 tk édesnemes fűszerpaprika

1 tk curry

### Tartozékok

sütőrács

felfújt forma (22 cm x 29 cm)

konyhai fonal

### Elkészítés

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

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

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Csirke

A program időtartama: 80 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 75–85 perc

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

## Marhafilé (sült)

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

### A marhafiléhez

1 kg marhafilé, konyhakész

2 ek olaj

1 tk só

bors

### A sütéshez:

2 ek olaj

### Tartozékok

univerzális tepsi

### Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

A sütéshez az olajat melegítse egy serpenyőben, és a marhafilé minden oldalát egy percig erősen süsse.

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

Helyezze a marhafilét az univerzális tepsi-re, és csúsztassa be a sütőtérbe. Süsse meg a marhafilét.

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Marhafilé

Programidő:

Angolos: 36 perc

Médium: 43 perc

átsült: 59 perc

### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30perc (Angolos),

35–45 perc (Médium), 50–60perc (át-sült)

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

# Receptek – Automatikus programok

---

## Pisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

### A pisztrángokhoz

4 pisztráng (egyenként 250 g, konyhakész)

2 ek citromlé

só

bors

### A töltelékhez

200 g csiperkegomba (friss)

½ hagyma

1 gerezd fokhagyma

25 g petrezselyem

só

bors

### A tetejére

3 ek vaj

### Tartozékok

univerzális tepszi

### Elkészítés

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

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Pisztráng

A program időtartama: 36 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 210–220 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30 perc

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

#### Tanács

A pisztrángot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

## Lazacfilé

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

### A lazacfiléhez

4 lazacfilé (200 g/db), konyhakész

2 ek citromlé

só

bors

### A tetejére

3 ek vaj

### A beszóráshoz

1 tk összevágott kapor

### Tartozékok

univerzális tepsí

### Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Lazacfilé

A program időtartama: 27 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 200–210 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 10–20 perc

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

# Receptek – Automatikus programok

---

## Lazacpisztráng

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

### A lazacpisztránghoz

1 egész konyhakész lazacpisztráng (1 kg)

1 citrom leve

só

### A töltelékhez

2 salottahagyma

2 gerezd fokhagyma

2 szelet toastkenyér

50 g kapribogyó, kicsi

1 db M-es méretű tojás sárgája

2 ek olívaolaj

só

bors

chilipor

### Tartozékok

fa nyársak

univerzális tepszi

### Elkészítés

Csepegtessen a lazacpisztrángra citromlét. Kívül-belül sózza.

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Lazacpisztráng

A program időtartama: 46 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 210–220 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 30–40 perc

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

## Sajtos burgonyagratin

Elkészítési idő: 90 perc

4 adaghoz

### A gratinhoz

600 g lisztes burgonya

75 g reszelt Gouda sajt

### A sütőformához

1 gerezd fokhagyma

### Az öntethez

250 g tejszín

1 tk só

bors

szerecsendió

### A beszóráshoz

75 g reszelt Gouda sajt

### Tartozékok

felfújt forma (Ø 26 cm)

sütőrács

### Elkészítés

Dörzsölje be fokhagymával a felfújt formát.

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

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

Szórja meg Gouda sajttal.

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Burgonyagratin

A program időtartama: 50 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 55–65 perc

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

# Receptek – Automatikus programok

## Lasagne

Elkészítési idő: 125 perc

4 adaghoz

### A lasagnéhoz

8 lasagne tésztalap (előfőzés nélkül)

### A paradicsomos-húsos szószhoz

50 g húsos füstölt szalonna | apró kockákra vágva

375 g darált hús – fele marhahús, fele sertéshús

2 fej vöröshagyma | felkockázva

800 g dobozos paradicsom, hámozott

30 g sűrített paradicsom

125 ml húsleves alaplé

1 tk friss kakukkfű | összevágva

1 tk friss oregánó | összevágva

1 tk friss bazsalikom | összevágva

só

bors

### A csiperkegombás szószhoz

20 g vaj

1 fej vöröshagyma | felkockázva

100 g csiperkegomba, friss | szeletelve

2 ek búzaliszt (BL-51)

250 g tejszín

250 ml 3,5%-os tej

só

bors

szerecsendió

2 ek friss petrezselyem | összevágva

### A beszóráshoz

200 g reszelt Gouda sajt

### Tartozékok

felfújt forma (32 cm x 22 cm)

sütőrács

### Elkészítés

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

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

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

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

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

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

### Beállítás

#### Automatikus program

 | Lasagne

A program időtartama: 55 perc

#### Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 185–195 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 55–65 perc

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



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

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

# AirFry receptek

---

## Falafel joghurtos öntettel

Elkészítési idő: 60 perc + 12 óra pihentetési idő

4 adaghoz

### A falafelhez

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

### A joghurtos öntethez

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

### Tartozék

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

### Elkészítés

Áztassuk be a csicseriborsót vízbe legalább 12 órára.


Az öntethez keverjük össze minden hozzávalót.

Szűrjük át a szűrőn a csicseriborsót.

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

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

### Beállítások

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

## Sült krumpli és sült édesburgonya

Elkészítési idő: 50 perc

4 adaghoz

### A krumplihoz

500 g nem szétfővő burgonya | hasábokban (kb. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)  
500 g édesburgonya | felkockázva (kb. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)  
30 ml napraforgóolaj

### Az öntethez

150 g görög joghurt  
150 g író  
¼ citrom | Leve és héja  
½ csokor kapor  
¼ tk szárított rozmaring  
¼ tk szárított oregano  
½ tk szárított vöröshagyma  
¼ tk szárított fokhagyma  
1 csipet só  
1 csipet bors

### A fűszersóhoz

2 ek só  
1 tk füstölt fűszerpaprika  
½ tk szárított vöröshagyma  
½ tk szárított fokhagyma

### Tartozék

Fazék  
Konyhai papírtörő  
Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi

### Elkészítés

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


Pácoljuk be a burgonyahasábokat a napraforgóolajjal. Ezután helyezük őket a Gourmet sütő- és AirFry-tepsire, és süssük a beállításoknak megfelelően. 15 perc után fordítsuk meg, és süssük tovább 10 percig.

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

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

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

### Beállítások

Üzem mód:  | AirFry  
Hőmérséklet: 220 °C  
Ételkészítési idő: 25 perc  
Szint: 2

# AirFry receptek

---

## Szezámos tofu-csíkok

Elkészítési idő: 35 perc

3 adaghoz

### Hozzávalók

400 g tofu

3 ek teriyaki szósz

4 ek tahini (szezámkrém)

2 ek növényi olaj

2 ek agave szirup

1 ek fehér szezám-mag

1 ek fekete szezám-mag

1 ek étkezési keményítő

3 ek zsemlemorzsa

### Tartozék

Konyhai papírtörő

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsí

### Elkészítés

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

Keverjük össze a teriyaki szószot, a tahinit, az olajat és az agave szirupot. Keverjük össze ezt a szószot a szezám-maggal.

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

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

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

### Beállítások: előmelegítés

Üzem mód:  | Booster

Hőmérséklet: 190 °C

### Beállítások: szezámos tofu-csíkok sütése

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 190 °C

Ételkészítési idő: 7 perc

Szint: 2

## Kemencés burgonya sajttal, újhagymával és szalonnával

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

### A burgonyához

4 kemencés burgonya (egyenként

200 g)

2 ek olaj

2 tk só

### Az öntethez

150 g tejföl

30 g metélőhagyma | finom karikákra vágva

1 csipet só

1 csipet bors

1 csipet szerecsendió

### A feltéthez

100 g szalonna | felkockázva

½ csomag újhagyma | finom karikákra vágva

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

### Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

### Elkészítés

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

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

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

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

A sült burgonyát újhagymával, szalonnával és mártással tálaljuk.

### Beállítások

1. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 200 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 30 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 10 perc

Szint: 3

# AirFry receptek

---

## Kemencés burgonya fetával, tzatzikivel és farmer salátával

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

### A burgonyához

4 kemencés burgonya (egyenként

200 g)

2 ek olaj

2 tk só

### A tzatzikihez

½ uborka

¼ tk só

200 g görög joghurt

1 gerezd fokhagyma | apróra vágva

¼ tk só

1 csipet bors

½ citrom | leve és héja

### A salátához

½ uborka | kockára vágva

3 paradicsom | felkockázva

1 sárga paprika | kisebb kockákra vágva

1 piros paprika | kisebb kockákra vágva

1 vöröshagyma | finomra kockázva

### Az öntethez

½ tk só

1 csipet bors

½ citrom | csak a leve

1 tk kapor | összevágott

### A feltéthez

200 g Feta sajt | szétmorzsolt

### Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

### Elkészítés

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

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

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

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

Tegyük a zöldséget egy tálba a salátához.


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

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

A sült burgonyát tzatzikivel és salátával tálaljuk.

### Beállítások

1. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 200 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Szint: 2

2. ételkészítési lépés

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 30 perc

3. ételkészítési lépés

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180 °C

Ételkészítési idő: 10 perc

Szint: 3

## Cukkinis krumpli kéksajtos mártással és chili szósszal

Elkészítési idő: 55 perc

2 adaghoz

### A zöldségekhez

2 cukkini

3 db M-es méretű tojás

50 ml 3,5%-os tej

2 ek napraforgóolaj

200 g pankó-liszt

2 tk só

½ tk fokhagymapor

½ tk granulált hagyma

¼ tk fekete bors | durvára őrölt

100 g fűszeres hegyi sajt | reszelt

100 g búzaliszt, BL-51

### A kéksajtos mártáshoz

150 g márványsajt, intenzív

2 ek majonéz

80 g 3,5%-os joghurt

1 csipet só

1 csipet bors

¼ tk füstölt fűszerpaprika

### A tálaláshoz

1 tk Sriracha-szósz

### Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Botmixer

Univerzális tepsi

### Elkészítés

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

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

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

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

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

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

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

### Beállítások

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 205 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2

# AirFry receptek

---

## Grillezett kukorica hoisin öntettel és Coleslaw salátával

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

### Az öntethez

100 g majonéz

1 ek almaecet

1 ek mustár

½ tk cukor

1 csipet só

1 csipet bors

### A salátához

¼ fehércáposzta | finom csíkokra vágva

¼ lilakáposzta | finom csíkokra vágva

2 sárgarépa | finom csíkokra vágva

### A kukoricához hoisin öntettel

4 kukoricacső, előfőzött | negyedelve

50 g Hoisin zósz

50 g majonéz

### A tálaláshoz

2 ek fehér szezámmag

### Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

### Elkészítés

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

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

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

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

### Beállítás

Üzem mód:  | Air Fry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2



## Csirke falatok kókuszos szezámós panírral

Elkészítési idő: 25 perc

2 adaghoz

### A panírhoz

100 g zsemlemorzsa

50 g fehér szezámag

50 g kókuszreszelék

2 tk só

1 tk füstölt fűszerpaprika

1 tk fokhagymapor

1 tk hagymapor

100 g búzaliszt, BL-51

3 db M-es méretű tojás

1 ek növényi olaj

3 ek 3,5%-os tej

### A csirke falatokhoz

2 csirkemellfilé, konyhakész | ujjnyi vastag csíkokra vágva

### A tálaláshoz

2 tk édes chilli szósz

### Tartozék

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi

### Elkészítés

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

Most panírozzuk be a csirkemellcsíkokat.

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

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

A kész csirkecsíkokat édes csiliszósszal tálaljuk.

### Beállítás

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 15 perc

Szint: 2

# AirFry receptek

## Tőkehal kéreggel

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

### A tőkehalhoz

60 g vaj | puha

1 ek mustár

50 g szárított, olajban pácolt paradicsom

½ csokor sima levelű petrezselyem

½ csokor snidling

1 ek citromillatú kakukkfű

60 g panko-liszt

4 konyhakész tőkehalfilé (egyenként 150 g)

4 csipet só

### A paprikás burgonyasalátához

2 piros paprika | nagy darabokra vágva

2 sárga paprika | nagy darabokra vágva

200 g nem szétfővő burgonya | vékony csíkokra vágva

1 vöröshagyma | vékony csíkokra szelve

1 gerezd fokhagyma | szétnyomva

1 ek olívaolaj

½ tk só

¼ tk füstölt fűszerpaprika

### Az öntethez

30 ml balzsamcet

1 ek mustár

2 ek méz

1 csipet só

1 csipet bors

60 ml olívaolaj

### A tálaláshoz

125 g rucola | megmosva

### Tartozék

Botmixer

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Csavaros tégyel

### Elkészítés


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

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

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

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

### Beállítások

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Szint: 2

## Banán piztáciás mézes öntettel

Elkészítési idő: 25 perc

4 adaghoz

### Hozzávalók

50 g piztácia | hámozott

1 csipet só

4 banán

2 ek erdei méz

### Beállítások

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 200 °C

Ételkészítési idő: 8 perc

Szint: 2

### Tartozék

Serpenyő

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

### Elkészítés

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

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

# AirFry receptek

---

## Pasteis de Nata (portugál kosárka)

Elkészítési idő: 60 perc  
12 adaghoz

### A kosárához

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

### A szóráshoz

1 tk porcukor  
1 késhegynyi fahéj

### A sütőformához

1 tk vaj

### Tartozék

Szűrő  
Muffinforma 12 muffinhoz  
Habverő  
Nyújtófa  
Sütőrács

### Elkészítés

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


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

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

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

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

### Beállítások

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

## Vegan Pasteis de Nata (vegán portugál kosárka)

Elkészítési idő: 60 perc  
12 adaghoz

### A kosárákhoz

500 ml zabital  
40 g burgonyakeményítő  
40 g cukor  
1 vaníliarúd  
kb. 275 g leveles tészta  
¼ tk őrölt fahéj

### A tálaláshoz

¼ tk őrölt fahéj

### Tartozék

Muffinforma 12 muffinhoz  
Habverő  
Fazék  
Nyújtófa  
Sütőrács


### Elkészítés


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

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

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

### Beállítások

1. ételkészítési lépés  
Üzem mód:  | Air Fry  
Hőmérséklet: 210 °C  
Ételkészítési idő: 25 perc  
Szint: 2

2. ételkészítési lépés  
Üzem mód:  | Air Fry  
Hőmérséklet: 245 °C  
Ételkészítési idő: 10 perc  
Szint: 2

## Műszaki adatok

---

### Megfelelőségi nyilatkozat

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

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

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

A Wi-Fi-modul frekvenciasávja	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
A Wi-Fi-modul maximális adóteljesítménye	< 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 – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

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

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

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

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