

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	6
Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez	14
Áttekintés	15
Sütő	15
A sütő kezelőelemei	16
Üzem mód-választó	17
Kijelző	17
< > forgatógomb	17
Érintőgombok	17
Piktogramok	18
Kezelési elv	19
Üzem mód kiválasztása.....	19
Számok megadása.....	19
Menüpont kiválasztása egy kiválasztási listából	19
Beállítás módosítása egy választási listában	19
Beállítás módosítása egy szegmens sávval	19
Felszereltség	20
Típustábla.....	20
Szállítási csomag.....	20
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok	20
Biztonsági berendezések	27
PerfectClean bevonatú felületek	27
Első üzembe helyezés	28
Miele@home	28
Alapbeállítások	29
A sütő felmelegítése első alkalommal	30
Beállítások	31
A beállítások áttekintése	31
A(z) „Beállítások“ menü előhívása	32
Nyelv ▾	32
Pontos idő	32
Kijelző	32
Hangerő.....	33
Egységek.....	33
Javasolt hőmérsékletek.....	33
Utóhűtés	34
Üzemórák	34
Miele@home	35
Távvezérlés	35
RemoteUpdate (Táv. friss.)	36

Szoftver verzió.....	37
Kereskedő	37
Gyári beállítások.....	37
Stopper	38
Üzem módok áttekintése	39
Energiatakarékossági tanácsok	40
Kezelés	42
Egyszerű kezelés	42
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása	42
A hőmérséklet módosítása.....	42
Az ételkészítési idő beállítása.....	43
A beállított ételkészítési idők módosítása	43
A beállított ételkészítési idők törlése	44
Sütési folyamat megszakítása.....	44
A sütőtér előmelegítése	44
Automatikus programok	45
Automatikus programok alkalmazása	45
Használati tanácsok	45
Sütés	46
Tanácsok a sütéshez	46
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	46
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	47
Sütés (hús)	48
Sütési tippek.....	48
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	48
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	49
Grillezés	50
Tanácsok grillezéshez.....	50
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	50
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	51
AirFry	52
Tartozék	52
Tippek az AirFrying használatához.....	53
AirFry  üzemmód használata	53
További felhasználások	54
Felolvasztás.....	54
Alacsony hőmérsékletű sütés.....	55
Befőzés.....	56
Aszalás	58

Tartalom

Fagyasztott termékek/készételek	59
Edény melegítés	59
Tisztítás és ápolás	60
Nem megfelelő tisztítószer	60
Normál szennyeződések eltávolítása	61
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)	61
Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken	62
A katalitikusan zománcozott hátfal tisztítása	63
A fűszerek, cukor és hasonlók által okozott szennyeződések eltávolítása	63
Olaj- és zsírszennyeződések eltávolítása	63
Az ajtó kiszérése	64
Az ajtó szétszerelése	65
Az ajtó beszerelése	67
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése	68
A hátfal kiszérése	68
Mi a teendő, ha	69
Ügyfélszolgálat	73
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén	73
Garancia	73
Telepítés	74
Beépítési méretek	74
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe	74
Oldalnézet H 24xx	75
Oldalnézet H 27xx, H 28xx	76
Csatlakozás és szellőzés	77
Sütő beszerelése	78
Elektromos csatlakozás	79
Sütési táblázatok	80
Kevert tészta	80
Gyúrt tészta	81
Kelt tészta	82
Túrós-olajos tészta	83
Piskótatészta	83
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény	84
Pikáns csemegék	85
Marha	86
Borjú	87
Sertés	88
Bárány, vadhús	89
Szárnyas, hal	90

Adatok a vizsgálóintézetek számára	91
Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint	91
Energiahatékonysági osztály	92
Receptek – Automatikus programok	93
Almatorta, finom	94
Piskótalap (vastag)	95
Piskótalap töltelékek	96
Márványkuglóf	97
Morzásás pite gyümölcscsel	98
Mézes puszedli	99
Kinyomós süti	100
Diós muffin	101
Pizza (kelt tészta)	102
Pizza (túrós-olajos tészta)	103
Csirke	104
Marhafilé (sült)	105
Pisztráng	106
Lazacfilé	107
Lazacpisztráng	108
Sajtos burgonyagratin	109
Lasagne	110
AirFry receptek	111
Falafel joghurtos öntettel	112
Sült krumplics és sült édesburgonya	113
Szezámcsirkék	114
Kemencés burgonya sajttal, újhagymával és szalonnával	115
Kemencés burgonya fetával, tzatzikivel és farmer salátával	116
Cukkinis krumplics kéksajtos mártással és chili szósszal	118
Grillezett kukorica hoisin öntettel és Coleslaw salátával	119
Csirke falatok kókuszos szezámcsirkével	120
Tőkehal kéreggel	121
Banán pisztáciás mézes öntettel	122
Pasteis de Nata (portugál kosárca)	123
Vegan Pasteis de Nata (vegán portugál kosárca)	124
Mégfelelőségi nyilatkozat	125
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenccel	126

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

Rendeltetészerű használat

- ▶ Ez a sütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, főzésére, sütésére, grillezésére, felolvasztására, befőzésére és szárítására. Minden más felhasználási mód meg nem engedett.
- ▶ Azok a személyek, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a sütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell őket. Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A sajátos követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezeket a speciális világító eszközöket csak rendeltetészerűen 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 tisztítaniuk vagy karbantartaniuk.
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a sütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.
- ▶ A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.
A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A sütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek. Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Műszaki biztonság

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

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

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

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

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

▶ 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.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ 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 elvesz, ha a sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.
- ▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.
- ▶ Azoknál a sütőknél, amelyeket csatlakozóvezeték nélkül szállítottak ki, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezeték (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezeték (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 biztosítóit, vagy
 - csavarja ki teljesen a ház becsavarható biztosítóit, vagy
 - húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ne a hálózati csatlakozó vezetékét, hanem a hálózati csatlakozót húzza.





Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A kifogástalan működéshez a sütőnek megfelelő hideg levegő ellátásra van szüksége. Ügyeljen arra, hogy ez ne károsodjon (pl. ha a hővédő léceket beépíti a szekrénybe). Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő tűzhelyek).
- ▶ Ha a sütőt egy bútor előlap mögé (pl. ajtó) építették be, soha ne csukja be az előlapot, amíg a sütőt használja. A zárt bútor előlap mögött felgyülemlik a meleg és a nedvesség. Ezáltal a sütő, a szekrény és a talaj is károsodhat. Csak akkor csukja be a bútor ajtót, ha a sütő teljesen lehűlt.

Szakszerű használat

- ▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel, az étellel és a tartozékokkal. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró ételt, vagy amikor a forró sütőtérbe kell benyúlnia.
- ▶ Ha az élelmiszer a sütőtérben füstölni kezd, hagyja a sütőajtót zárva, hogy az esetlegesen keletkező lángokat elfojtsa. A sütő kikapcsolásával és a hálózati csatlakozó kihúzásával állítsa le a folyamatot. Csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a füst már elszívásra került.
- ▶ A bekapcsolt sütő közelében lévő tárgyak magas hőmérsékletnél meggyulladhatnak. Soha ne használja a sütőt helyiségek fűtésére.
- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat. Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hőlégkeverés plusz  vagy Alsó-/felső hő  üzemmódokat.
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a gőz a forró fűtőtesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradékhő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér fenéklemeze hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepatlanhat. Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér alját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

A nemesacél felületekre érvényes:

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

Tisztítás és ápolás

- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszerelése FlexiClip teljesen kihúzható sínrel“ rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A katalitikus zománcozású hátfal tisztítás céljából kivehető (lásd a „Tisztítás és ápolás“, „Hátfal kiszerezése“ fejezetet). Tisztítás után szakszerűen szerelje vissza, és soha se használja a sütőt beépített hátfal nélkül.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

Tartozék

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igények érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezését.
- ▶ A HUB 5000/HUB 5001 Gourmet sütőedényt (ha van) nem szabad az 1. szintre betolni. A sütőtér alja károsodik. A kis távolság miatt hőtorlódás keletkezik, és a zománcbevonat megrepedhet vagy lepatlanhat. Soha ne tolja a Miele sütőtepsit az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem. Általában a 2. szintet használja.

Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

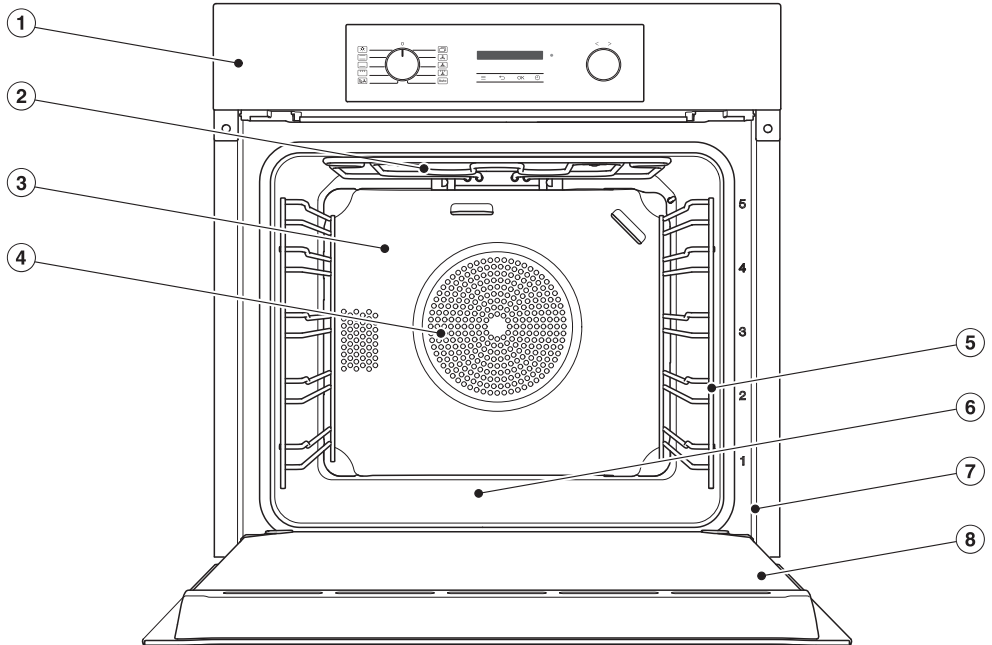
A régi készülék ártalmatlanítása

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



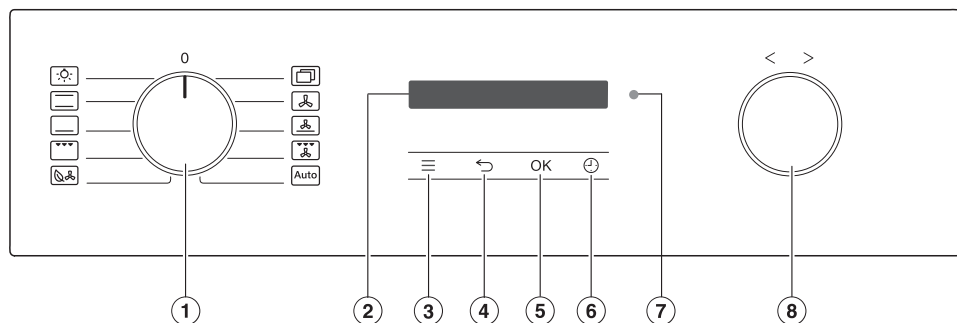
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért törvényileg ön felel. Önnek törvényi kötelessége, hogy a készülék által nem szorosan körülzárt, roncsolás nélkül 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.

Sütő



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

Üzem mód-választó

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

Jobbra-balra forgathatja.

Üzemmódok

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

Kijelző

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

< > forgatógomb

A forgatógombot jobbra és balra forgathatja.

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

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





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

Érintőgombok

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








A sütő kezelőelemei

Érintőgombok a kijelző alatt

Érintőgomb	Funkció
	Ezzel az érintőgombbal hívhatja elő a beállításokat, amikor az üzemmódválasztó 0 vagy Világítás  helyzetben van.
	Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.
OK	Ezzel az érintőgombbal a funkciókat, pl. a stoppert hívja elő, értékek vagy beállítások módosításait menti el vagy üzeneteket hagy jóvá.
	Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez). Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.

Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

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

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 hátterűek.

- 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.

Felszereltség

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

Szállítási csomag

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

Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

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


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

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

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

Megrendeléskor adja meg sütője modellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.

Tartórács

A sütőtérben jobb és bal oldalon találhatóak a tartórácsok a  szintekkel, ahová betolhatóak a tartozékok.

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

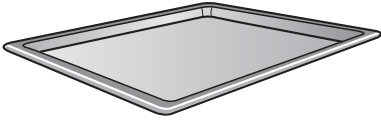
Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

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

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

Sütőtepsi, univerzális tepsí és rács kihúzás elleni védelemmel

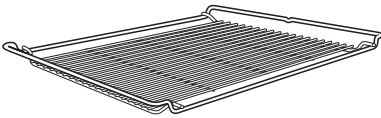
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsí HUBB 71:



Rács HBBR 71:



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

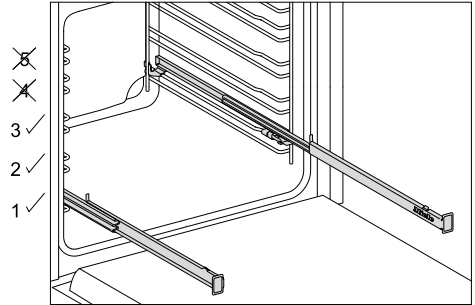
A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

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



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

FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 70-C

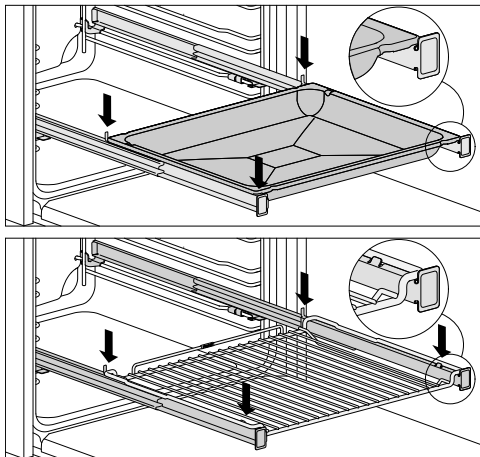


A FlexiClip síneket csak az 1., 2. és 3. szinten lehet beépíteni.

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.

Felszereltség



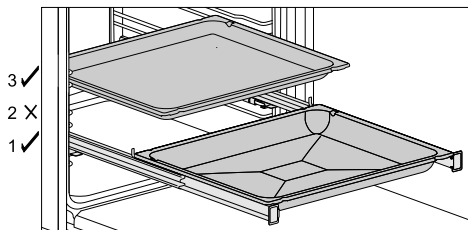
Annak érdekében, hogy a tartozék ne csússzon le véletlenül:

- 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.

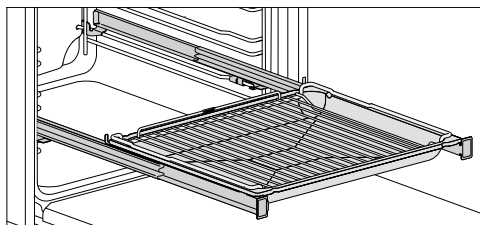
Mivel a FlexiClip sínek az egyik szint felső merevítőjén vannak beépítve, a felette lévő szinthez csökken a távolság. Túl kis távolság esetén a sütési eredmény romolhat.

Több sütőtepsivel, univerzális tepsszel vagy sütőráccsal süthet egyszerre.



- Toljon be egy sütőtepsit, univerzális tepssit vagy sütőrácsot 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 tepssit sütőráccsal.



- Tolja be az univerzális tepssit 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.

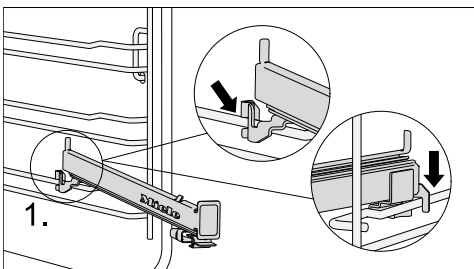
Mielőtt a FlexiClip teljesen kihúzható síneket be- és kiszereli, hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.

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

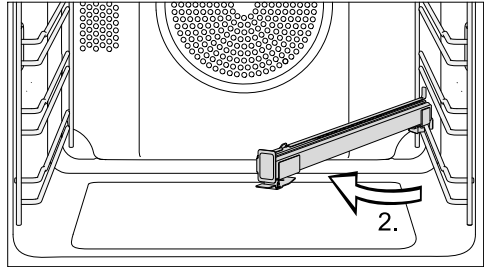
A tartórács egy szintje két merevítőből áll. A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint felső merevítőire kerülnek beszerelésre.

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

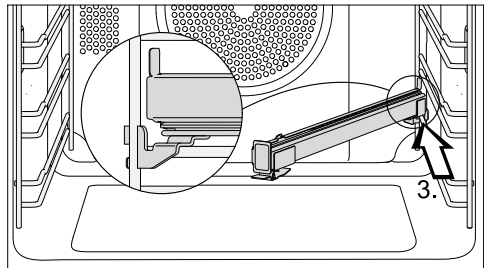
Be- vagy kiszereléskor **ne** húzza szét teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható síneket.



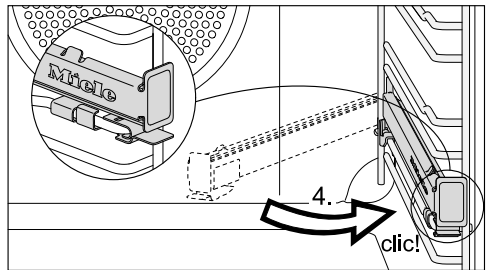
- Erősítse a FlexiClip sínt elől az egyik szint felső merevítőjére (1.).



- 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 kattanással (4.).

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

Felszereltség

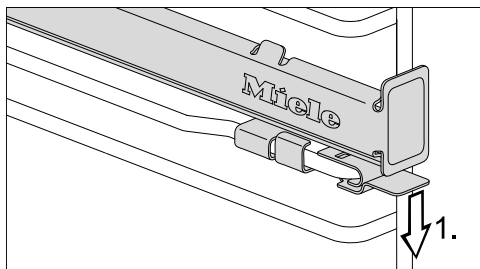
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszerezése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

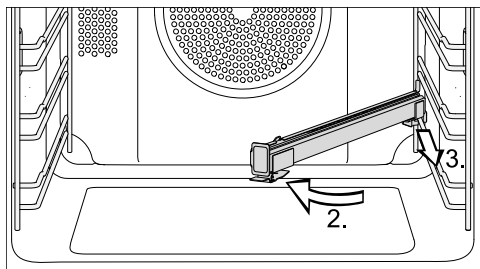
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

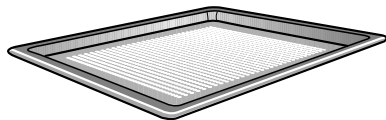


- Nyomja le a FlexiClip sín fülét (1.).



- 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 tésztákból 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



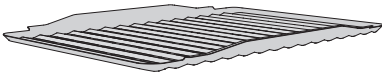
A **HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülete PerfectClean bevonattal rendelkezik.

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

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 hasonlóak.

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

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

Felszereltség

HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

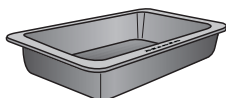
A Miele Gourmet sütőedényeket más sütőedényekkel ellentétben közvetlenül a tartórácsokba be lehet tolni. Ugyanúgy, mint a rács, kihúzás elleni védelemmel van ellátva. A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

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

Mélység: 22 cm

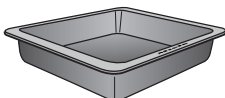
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



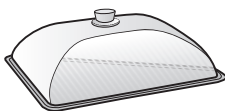
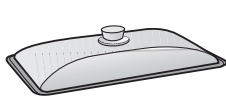
HBD 60-22

Mélység: 35 cm

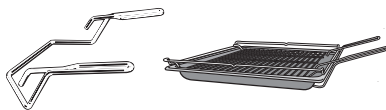
HUB 5001-XL*



HBD 60-35



HEG kiemelő fogó



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

Katalitikus zománcozású tartozékok

Katalitikus zománcozású felületek magas hőmérsékleten maguktól megtisztulnak az olaj- és zsírszennyeződésektől. Kérjük, olvassa el a „Tisztítás és ápolás” fejezet útmutatásait.

- Oldalfalak

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

- Hátfal

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



A megrendelés során adja meg a sütő modell megnevezését.

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálás kendő
- Miele sütőtér tisztító

* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

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 további levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon.
Az ajtót tisztításhoz kiserelheti és szétszerelheti (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).

PerfectClean bevonatú felületek

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

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

A PerfectClean bevonatú felületeken elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

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

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

PerfectClean bevonatú felületek:

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

Első üzembe helyezés

Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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


Miele alkalmazás

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



Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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


Első üzembe helyezés

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 fűtőttestekkel és a tartozékokkal.

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

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

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

A beállítások áttekintése


Menüpont	Lehetséges beállítások
Nyelv 	... deutsch english ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Be* Ki Éjszakai lekapcsolás Időkijelzés formátuma 12 órás mód 24 órás mód* Beállítás
Kijelző	Fényerő 
Hangerő	Hangjelzések Dallamok*  Solo-hang  Gomb hang 
Egységek	Hőmérséklet °C* °F
Javasolt hőmérsékletek	
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

Beállítások

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 0 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, energiatakarékoság 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.

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 minimális javasolt hőmérséklettel.

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

Beállítások

Utóhűtés

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

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

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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

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.
- **Kapcsola állapot**
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP-cím.
- **Új beállítás**
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.

- 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 távirányítástt (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.

Beállítások

RemoteUpdate (Táv. friss.)

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

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

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

Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

A RemoteUpdate folyamata

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

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

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

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

A frissítés néhány perccig eltarthat.

A következőkre figyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

Szoftver verzió

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

Kereskedő

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

Bemutatótermi üzemmód

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

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

Gyári beállítások

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

Stopper

A Stopper funkció használata

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

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

A 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 percre 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
 Alsó hő	190 °C	100–280 °C
 Nagy grill	240 °C	200–300 °C
 Légkeveréses grill	200 °C	100–260 °C
 Automatikus programok		

Energiatakarékossági tanácsok

Ételkészítési folyamatok

- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyekre egy sütési folyamathoz nincs szüksége.
- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza ki a receptből, vagy a sütési táblázatból, és ellenőrizze az ételt a megadott rövidebb idő lejártakor.
- Csak akkor melegítse elő a sütőteret, ha a receptben vagy a sütési táblázatban ez áll.
- Lehetőleg ne nyissa ki a készülék ajtaját egy sütési művelet közben.
- A legjobb, ha matt, sötét sütőformákat és sütőedényeket használ, amelyek nem visszaverő anyagokból (zománcozott acél, hőálló üveg, felületkezelt alumínium öntvény) készültek. A bevonat nélküli anyagok, mint a rozsdamentes acél vagy az alumínium, visszaverik a hőt, amely így nehezebben éri el az elkészítendő ételt. A sütőtér alját vagy a rácsot se takarja le hővisszaverő alufóliával.
- Az ételkészítés során az energiapazarlás elkerülése érdekében ügyeljen az elkészítési időre. Lehetőség szerint állítsa be az ételkészítési időt, vagy használja a hűsmagyhőmérő 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 húskételek és sülték. Energiatakarékosan sűt optimális hőkihasználással. Egy szinten történő sűtéskor akár 30% energiát megtakarít hasonló jó sűtési eredmények mellett. Ne nyissa ki a készülék ajtaját a sűtési művelet közben.
- A grill ételekhez lehetőleg a Légkeveréses grill  üzemmódot használja. Ezzel alacsonyabb hőmérsékleten grillez, mint más grill üzemmódoznál maximális hőmérséklet beállításokor.
- 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 sűtőbe, hogy a már meglévő hűt használja fel.

Maradék hő-hasznosítás

- 140°C vagy 30 perc feletti sütési folyamatoknál a hőmérsékletet a sütési folyamat vége előtt kb. öt perccel a minimális beállítható hőmérsékletre csökkentheti. A meglévő maradék hő elegendő, hogy az ételt készre süsse. A sütőt azonban semmiképpen se kapcsolja ki (Lásd a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések“ fejezetet).
- Ha a katalitikus zománcozású részekről le akarja tisztítani az olaj- és zsírszennyeződések, a legjobb, ha a tisztítási folyamatot közvetlenül a sütési folyamat után indítja el. A meglévő maradék hő 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 sötétten 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 0 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 kelesztőszerrek 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.

Kezelés

A beállított ételkészítési idők törlése

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

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

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

Sütési folyamat megszakítása

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




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

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

Gyors felfűtés

A(z) Booster  üzemmóddal lerövidítheti a felfűtési szakaszt.

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

Ellenkező esetben felülről nagyon gyorsan megbarnulnak ezek az ételek.

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

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 **Auto** 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 sint, 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 aransárgára süssse, ne sötétbarnára.

Tanácsok a sütéshez

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

Sütőpapír használata

A Miele-tartozékok, pl. az univerzális tepsis PerfectClean bevonatúak (lásd a „Felszerelés“ fejezetet). A PerfectClean bevonatú felületeket általában nem kell beszírozni 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 lejártá után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e. Szúrjon egy fapálcikával a tésztaiba.

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 fekete lemezből, sötét zománccal, sötétített fémlemezről vagy matt alumíniumból, hőálló üvegformák, bevonatos formák.

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

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

Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Sütés (hús)

Sütési tippek

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

- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

■ Meghatározhatja a sütési időt, ha húsfajta szerint a sültje magasságát [cm] megszorozza a centiméterenkénti idővel [perc/cm]:

- Marha/vad: 15–18 perc/cm
- Sertés/borjú/bárány: 12–15 perc/cm
- Hátszín/sült/filé: 8–10 perc/cm

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

Tanácsok

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


Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Automatikus programok használata



■ Kövesse a kijelző utasításait.

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

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

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 sülték vagy húsételek 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.

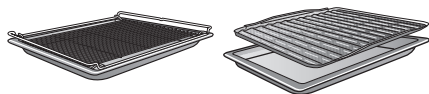
Csukja be az ajtót grillezéskor.

Tanácsok grillezéshez

- Grillezéskor szükséges az előmelegítés. Zárt ajtónál kb. öt percre melegítse elő a felső fűtést/grillfűtőt.
- 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 tepsi 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 sütőráccsot vagy a grillező- és sütőtepsit olajjal, és helyezze rá az ételt.

Ne a süteménysütéshez való tepsi 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 eltérők.
- 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/grillfűtőttest vörösen izzik.


Légkeveréses grill 🍷🌀 használata

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

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

Az élelmiszerek kímélő elkészítése az ön egészségét szolgálja.

A hasábburgonyát és hasonlókat csak aranyárgára süssse, ne sötétbarnára.

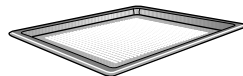
AirFry  üzemmódban az elkészítendő étel forró levegőben sül. Az AirFrying kíméletes elkészítési mód, amellyel egyenletes, ropogós eredményt ér el.

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

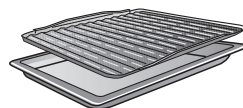
Ezen kívül a "Receptek AirFry" fejezetben, valamint a „Pikáns csemegék“ és a „Baromfi/hal“ sütési táblázatban számos felhasználási lehetőség is található.

Tartozék

- **Nem csepegő ételekhez**, például hasábburgonyához 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 sütőráccsal 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 rácsra.

Tippek az AirFrying használatához

- Ne olvassza fel a fagyasztott ételeket.
- Ossa el az elkészítendő ételt egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben vagy a grillező- és sütőlemezen.
- Tegye az elkészítendő ételt a nem előmelegített sütőtérbe.
Ha az eredmény nem elég ropogós az ön számára, legközelebb 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 fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

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


További felhasználások

Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


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

Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

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



Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.

Gyümölcs és uborka befőzése


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

Zöldség befőzése

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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés“ látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételakor.

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

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

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

További felhasználások


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  lehetőséget.
- 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 kivételekor.


- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

Fagyasztott termékek/ készételek

Tanácsok hasáburgonyához, kroketthez 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 elkészítésekor olyan erősen deformálódhat, hogy forró állapotban esetleg nem tudja kivenni a sütőtérből. Ha tovább használja, akkor még jobban deformálódik.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékletet.

Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.


A süteményt, pizzát, hasáburgonyát és hasonlókat csak aranyárgára 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 lejáta után.

Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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

 **Égési sérülésveszély!**
Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételekor. Az edény alsó részén víz-cseppek keletkezhetnek.


- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

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

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

- szóda-, ammónia-, sav- vagy klorid-tartalmú tisztítószereket
- vízkőoldó tisztítószereket a készülékfronton
- dörzsölő tisztítószereket (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket)
- oldószert tartalmazó tisztítószereket
- nemesacél tisztítószereket
- mosogatógéphez való tisztítószereket
- üvegtisztítót,
- üvegkerámia főzőlapokhoz való tisztítószereket
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazák)
- 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 szennyeződésekért érdemes addig letisztítani, amíg a sütőtér még valamennyire meleg.

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

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

Normál szennyeződések eltávolítása

Normál szennyeződések eltávolítása

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

A tömítés tisztítása

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

A zsírmaradványoktól a tömítés ridegké válhat és eltörhet.

- Érdemes minden sütés után megtisztítani a tömítést.

Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)

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

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

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

A katalitikus zománc súrolószer, édes kefe és szivacs, valamint sütőtisztító használata esetén elveszíti öntisztulási képességét.

Vegye ki a katalitikus zománcozott részeket, mielőtt a sütőtisztítót használja.

Tisztítás és ápolás

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 sütés-kor 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 mosogatógépből történő tisztítás során ki-mosódik, és ezért a sín nem jár olyan simán.

Sohase tisztítsa a FlexiClip síneket mosogatógépből.

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 mosogatószerves 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.

A katalitikusan zománcozott hátfal tisztítása

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


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

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

A fűszerek, cukor és hasonlókat okozott szennyeződések eltávolítása

- Szerelje ki a hátfalat (lásd a „Tisztítás és ápolás”, „A hátfal kiszérése” fejezetet).
- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és puha kefével tisztítsa meg a hátfalat.
- Alaposan öblítse le a hátfalat.
- A visszaszerelés előtt hagyja megszáradni.

Olaj- és zsírszennyeződések eltávolítása

- Vegye ki a sütőtérből az összes tartozékot (a rögzítőrácsot is).
- A katalitikus tisztítás elindítása előtt távolítsa el az ajtó belső oldaláról és a PerfectClean bevonatú felületekről a durvább szennyeződések, hogy ne éjjenek bele a felületbe.
- Válassza ki a következő üzemmódot: Hőlégkeverés plusz  és 250 °C.
- Fűtse fel az üres sütőteret legalább egy óráig.

Az időtartam a szennyezettségi foktól függ.

Ha katalitikus zománcozású felületen erős olaj- vagy zsírszennyeződés van, a tisztítási folyamat során filmréteg csapódhat le a sütőtér belsejében.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a sütőtere és az ajtó belső oldalát.

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

Tisztítás és ápolás

Az ajtó kiszerelése

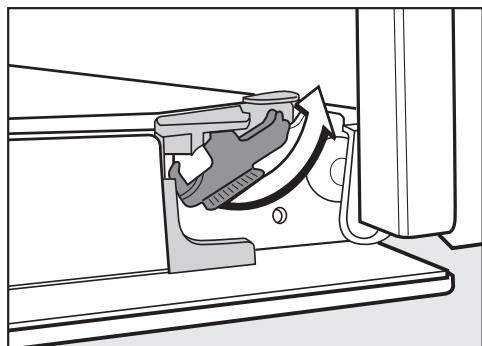
Az ajtó súlya kb. 9 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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 tartókból. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel az ajtót.

Az ajtó szétszerelése

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

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

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

A karcolások károsíthatják az üveglapot.

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


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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

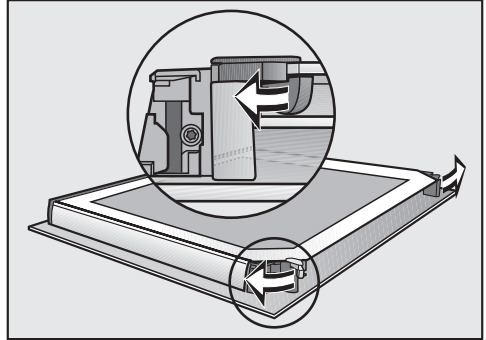
A kiszerezelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

 A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

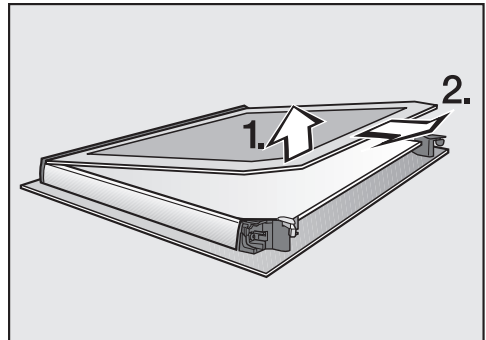
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

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



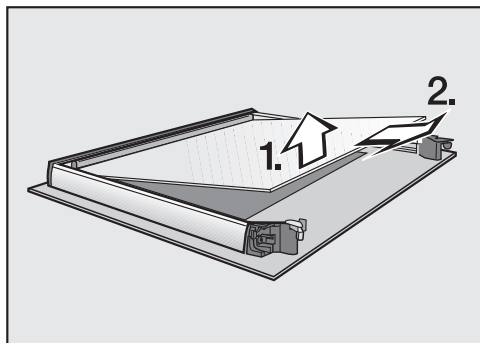
- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Szerelje ki a belső ajtóüveglapot:



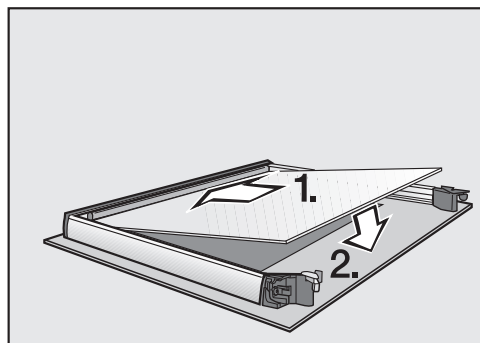
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.

Tisztítás és ápolás

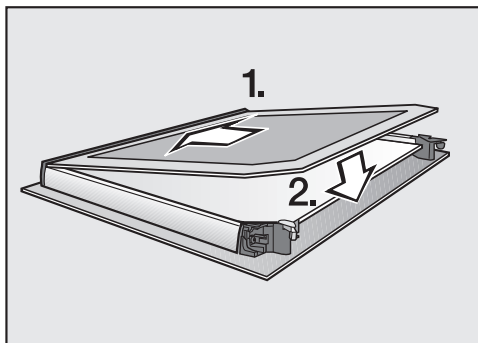


- **Kicsit** emelje meg a középső ajtólapot, és húzza ki.
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

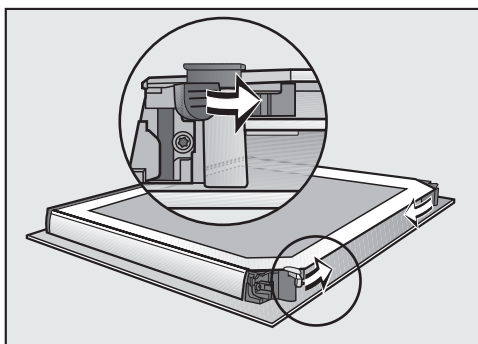
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:



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



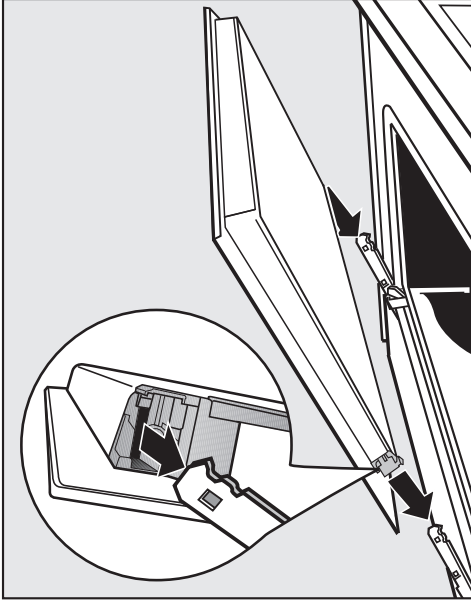
- Tolja be a belső ajtóüveglapot a matt nyomtatású oldalával lefelé a műanyag profilba, és fektesse a reteszelvek közé.



- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

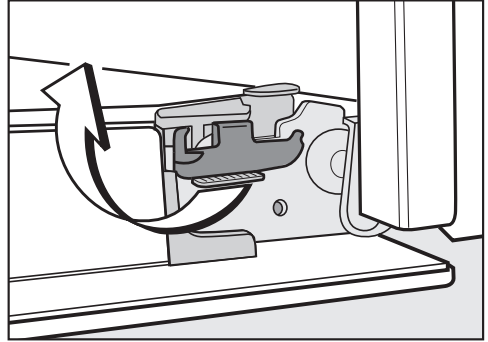
Az ajtó ismét össze van szerelve.

Az ajtó beszerelése



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

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



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

Tisztítás és ápolás

A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszzerelése

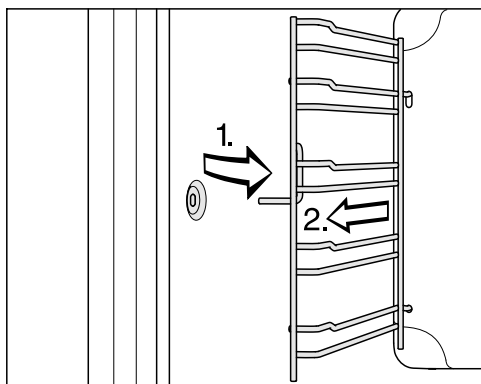
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelheti ki.

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

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

A tartórácsok kiszzerelése 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.

A hátfal kiszzerelése

Tisztítás céljából kiszerezheti a hátfalat.

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

A hátfal kiszzerelése előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőtesteket és a tartozékokat.

⚠ A forgó ventilátorkerék sérülést okozhat.

Megsértheti magát a forró levegő ventilátor ventilátorkerekével.

Soha ne üzemeltesse a sütőt hátfal nélkül.

- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját.
- Szerelje ki a tartórácsokat.
- Lazítsa meg a hátfal sarkain lévő négy csavart, és vegyi ki a hátfalat.
- Tisztítsa meg a hátfalat (lásd „Katalitikus zománcos hátfal tisztítása“ című fejezetet).

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be a hátfalat.




A nyílások az „Áttekintés“ fejezetben bemutatottak szerint legyenek elrendezve.

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

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


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

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

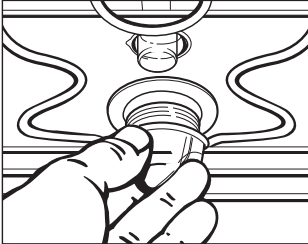
Probléma	Ok és elhárítás
A kijelző sötét.	Kiválasztotta a(z) Pontos idő Kijelző Ki beállítást. Ezáltal a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő Kijelző Be beállítást.
	A sütő nem kap áramot. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva. ■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítója nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
Nem hall hangjelzést.	A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangereőt a Hangerő Hangjelzések beállítással.
A sütőtér nem melegszik fel.	A bemutatótermi üzemmód be van kapcsolva. Ki tud választani érintőgombokat és üzemmódokat, de a sütőtér fűtése nem működik. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a(z) Kereskedő Bemutatótermi üzemmód Ki beállítással.
Reteszelés  jelenik meg a kijelzőn.	A(z)  üzembhelyezési zár be van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none"> ■ Az OK gombbal hagyja jóvá. <p>Megjelenik a(z) Nyomja 6 mp-ig: „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az ételkészítési folyamathoz kikapcsolhatja az üzembhelyezési zárat, ha legalább hat másodpercre megérinti az OK érintőgombot. ■ Ha az üzembhelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a(z) Reteszelés  Ki beállítást.

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
12:00 jelenik meg a kijelzőn,	A villamos hálózat több, mint 5 percre kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Állítsa be újra a pontos időt (lásd a „Beállítások“ fejezet „Pontos idő“ bekezdését). Újra adja meg az ételkészítési folyamat idejét.
Áramkimaradás jelenik meg a kijelzőn.	Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy aktuális ételkészítési folyamat megszakadt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Forgassa az üzemmódválasztót a 0 pozícióba. ■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.
A Max. üzemel. idő elérve jelenik meg a kijelzőn.	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hagyja jóvá az OK gombbal. A sütő ezután újra üzemkés.
Hiba és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.
Sütés után üzemi zaj hallható.	Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).
A sütő önmagától kikapcsolt.	A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.	A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól. <ul style="list-style-type: none"> ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet. A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.

Probléma	Ok és elhárítás
<p>A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.</p>	<p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki. <hr/> <p>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alsó-/felső hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.
<p>A katalitikus zománcon rozsdaszínű szennyeződések találhatók.</p>	<p>A fűszerek, cukor, vagy hasonlók általi szennyeződések a katalitikus tisztítási művelettel nem távolíthatók el.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Szerelje ki a katalitikus zománcozású alkatrészeket és távolítsa el ezeket a szennyeződések meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy puha kefével (lásd a „Katalitikus zománcozású hátfal tisztítása“ fejezetet).
<p>A FlexiClip teljesen kihúzható sínek nehezen tolhatók be vagy húzhatók ki.</p>	<p>A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágyaiban nincs elegendő zsír.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kenje be a golyóscsapágyakat a Miele speciális zsírral. <p>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 zsírt a Miele szaktereskedésekben vagy a Miele Ügyfélszolgálatán vásárolhatja meg.</p>

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
<p data-bbox="73 201 387 260">A sütőtér világítása nem kapcsol be.</p> 	<p data-bbox="398 201 680 228">A halogén lámpa hibás.</p> <div data-bbox="404 236 1043 464" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="421 248 908 276">⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.</p><p data-bbox="421 288 1023 379">A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.</p><p data-bbox="421 392 1023 448">A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőtesteket és a tartozékokat.</p></div> <ul data-bbox="398 483 1043 836" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 483 1043 571">■ Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját.<li data-bbox="398 584 1043 671">■ Egy negyed fordulattal balra elfordítva oldja le a lámpa burkolatát, majd a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzva vegye ki a házból.<li data-bbox="398 684 1043 740">■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 aljzat).<li data-bbox="398 753 1043 809">■ A tömítőgyűrűvel együtt helyezze vissza a lámpa burkolatát a házba, és jobbra elforgatva rögzítse.<li data-bbox="398 821 1043 836">■ Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra.

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

Garancia

A garancia idő 2 év.

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

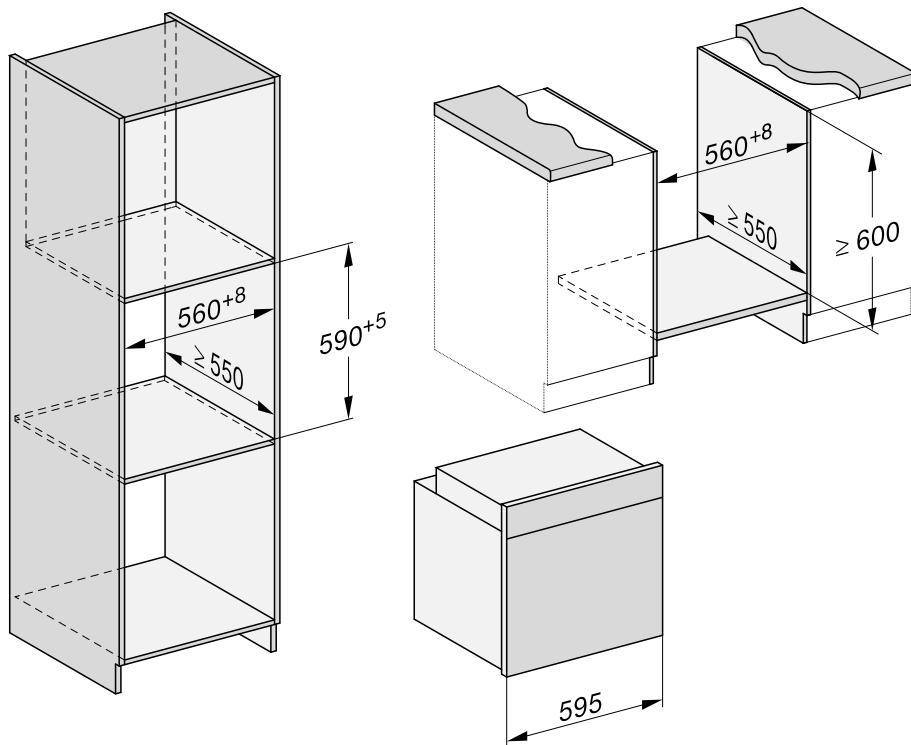
Telepítés

Beépítési méretek

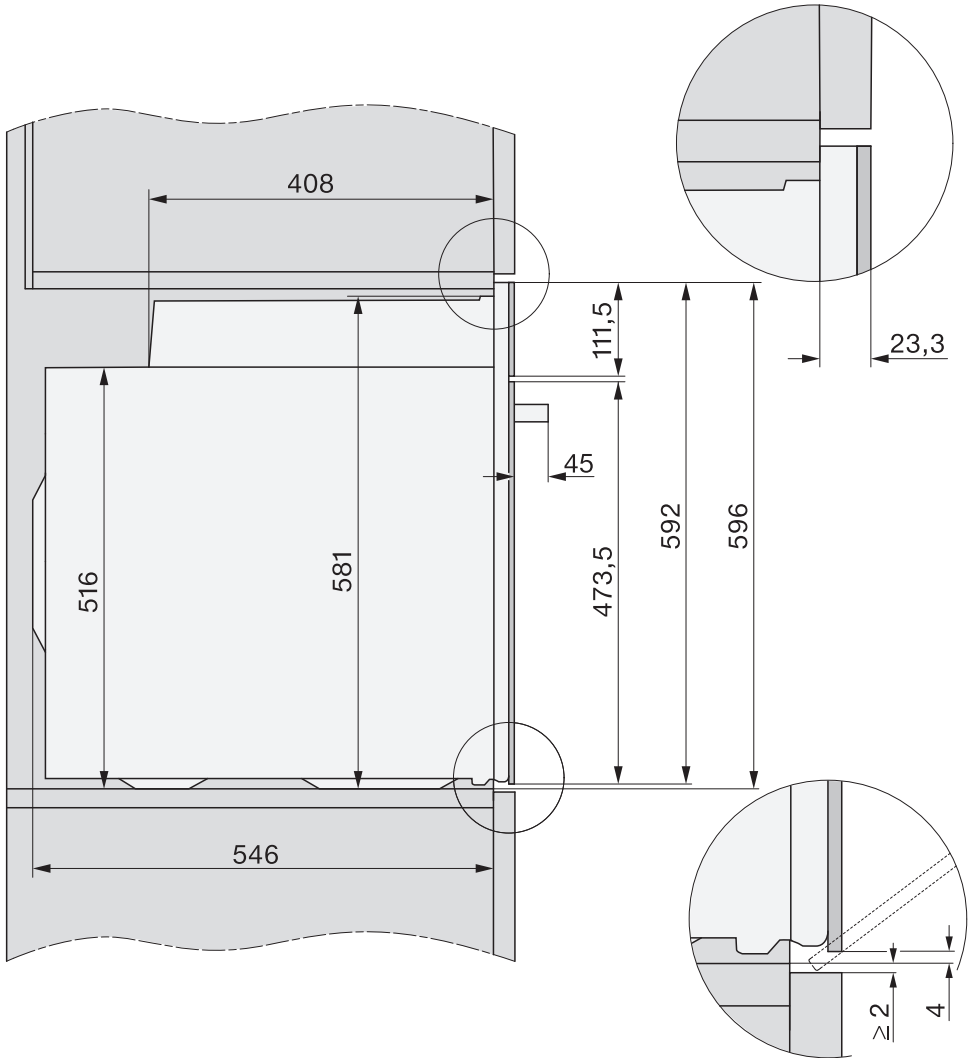
A méretek mm-ben vannak megadva.

Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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

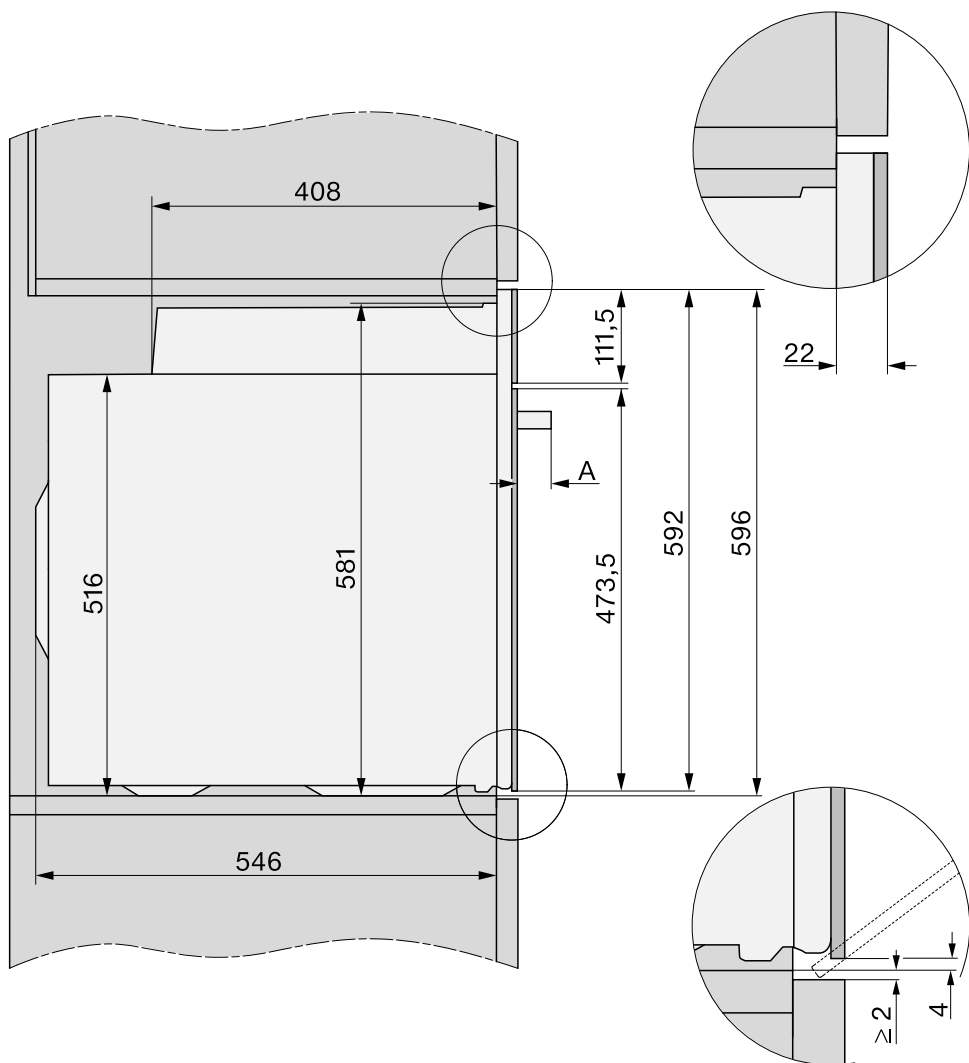


Oldalnézet H 24xx



Telepítés

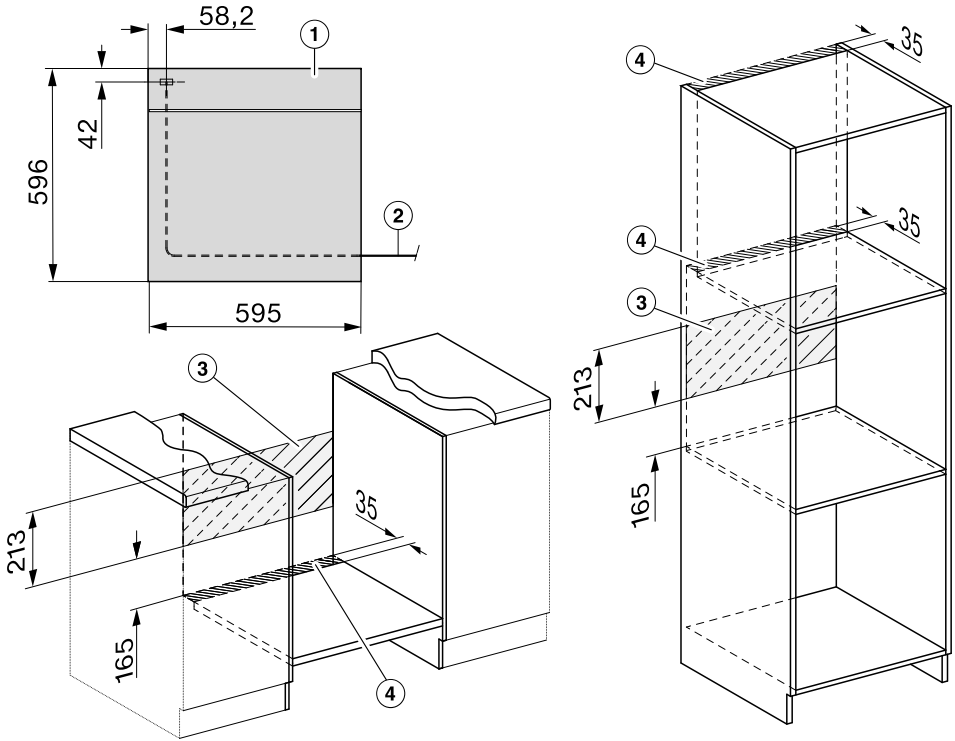
Oldalnézet H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Csatlakozás és szellőzés



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

Telepítés

Sütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

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

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

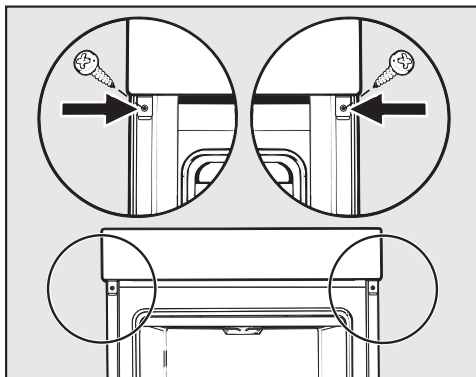
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

Elektromos csatlakozás

Sérülésveszély!

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

Az elektromos hálózat csatlakoztatását csak képzett elektrotechnikai szakemberek végezhetik, akik pontosan ismerik és szigorúan betartják az országszerte érvényes előírásokat és a helyi villamosenergia-szolgáltató 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 sütőtér belső előlapján talál. Ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük az elektromos hálózat adataival.

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

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

Sütő





















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

 Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínrel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C), ⌚ Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő

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

- 1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 3 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- 4 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel elkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Gyúrt tészta

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



















Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínnel 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.


- 1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- 3 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) az alsó szintre.
- 4 Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott étel elkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Sütési táblázatok

Kelt tészta

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

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

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

Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		Hőmérséklet [°C]	Szint (+HFC)		Ételkészítési idő [perc]
			+HFC	-HFC	
Gyümölcs torta (1 tepsi)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Almás táskás/mazsolás csiga (1 tepsi)		160–170	2	3	25–35
Almás táskás/mazsolás csiga (2 tepsi)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

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

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

Piskótatészta











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



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

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

Sütési táblázatok

Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

Sütemény/aprósütemény (tartozék)		🌡️ [°C]	 ⁵		 [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 ¹	1+3	20–30 ²
Macaron (1 tepsi)		120–130	1	2	25–50
Macaron (2 tepsi)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Habcsók (1 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Habcsók (2 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

Üzem mód, 🌡️ Hőmérséklet, ⁵ Szint (+HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sínrel HFC 70-C/-HFC: FlexiClip teljesen kihúzható sín nélkül HFC 70-C), 🕒 Ét elkészítési idő,  Hő lé g ke ve ré s pl us z

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

Pikáns csemegék

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


















Üzem mód, Hőmérséklet, Szint (+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.

- 1 Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster üzemmódot.
- 4 Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.



Sütési táblázatok

Marha















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








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


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

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 6 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 7 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 9 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 10 Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Borjú


















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










 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő, ⁷ Mághőmérséklet,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő


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

Sütési táblázatok












Sertés







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


 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,
 Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill

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

Bárány, vadhús



















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












 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint⁵,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,
 Alsó-/felső hő



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

Sütési táblázatok

Szárnyas, hal

















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








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



- 1 Vegye figyelembe a gyártó csomagolásán lévő útmutatásokat.
- 2 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt. Ne használja hozzá a(z) Booster  üzemmódot.
- 4 Szerelje be a HFC 70-C FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 5 Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 6 Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg az ételt kb. 0,25 l folyadékkal.
- 7 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Adatok a vizsgálóintézetek számára

Tesztételek az EN 60350–1 szabvány szerint

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

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

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


Adatok a vizsgálóintézetek számára

Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

Adatlap háztartási sütőhöz

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

MIELE	
Modell neve/-megjelölése	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI _{cavity})	81,7
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A+
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	1,05 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,71 kWh
Sütőtérek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	76 l
Készülék mérete	42,0 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 sütőrácsra 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 percig hagyja a formában hűlni a süteményt. Végül vegye ki a formából, és a sütőrácson

hagyja 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 túró-t 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 tortatálcára, 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 tortatálcára, locsolja meg egy kevés kávélikőrrel és espressóval, és kenje rá a sötét színű tejszínt. Helyezze rá a második piskótalapot, locsolja meg a maradék folyadékkal, és kenje rá a világos színű tejszínt. Helyezze rá a harmadik lapot, kenje be a korábban félretett tejszínnel, és szórja meg kakaóval.

Tanács

A túrós-tejszínes töltelék gyümölcsös változatához keverjen a masszához egy kevés reszelt citromhéjat és 300 g lecsipegetett 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 percig keverje. Adja hozzá a tejfölt. A lisztet keverje össze a sütőporral és a sóval, és keverje hozzá a többi hozzávalót.

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

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

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

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

Morzsás pite gyümölcscsel

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, tejszen 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 cuk-

rot, 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

Auto | 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 nyújtssa 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 tepszire felezze 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 vaját. Adja hozzá a cukrot, a porcukrot, a vaníliás cukrot és a sőt, 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 aranyárgára.

Beállítás

Automatikus program

 | Kinyomós süti | 1 sütőtepsi / 2 sütőtepsi

Programidő, 1 tepszi: 24 perc

Programidő, 2 tepszi: 31 perc

Kézi beállítás

Egy tepszire

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 150–160 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 20–30 perc

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

Két tepszire

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 tepszire 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 vaját. 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 oszlassa 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 feltéhez

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

5 percig alacsony fokozaton főzze a szószt.

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

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

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

Tolja be a pizzát a sütőtérbe, és süsse meg.

Beállítás

Automatikus program

 | Pizza | Kelt tészta

A program időtartama: 32 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 200–210 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30 perc

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

Tanács

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

Pizza (túrós-olajos tészta)

Elkészítési idő: 60 perc

4 adaghoz

A tésztához

120 g 20%-os étkezési túró

4 ek 3,5%-os tej

4 ek olaj

2 db M-es méretű tojás sárgája

1 tk só

1 ½ tk sütőpor

250 g búzaliszt, BL-51

A feltéhez

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 feltéhez 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 szósz.

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

A tésztához keverje össze a túrot, 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. Süsse meg a csirkét.

Beállítás

Automatikus program

 | Csirke

A program időtartama: 80 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 180–190 °C

Előmelegítés: nem

Időtartam: 75–85 perc

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

Marhafilé (sült)

Elkészítési idő: 65 perc

4 adaghoz

A marhafiléhez

1 kg marhafilé, konyhakész

2 ek olaj

1 tk só

bors

A sütéshez:

2 ek olaj

Tartozékok

univerzális tepsi

Elkészítés

Indítsa el az automatikus programot vagy melegítse elő a sütőt.

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

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

Helyezze a marhafilét az univerzális 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. Süsse meg a pisztrángokat.

Beállítás

Automatikus program

 | Pisztráng

A program időtartama: 36 perc

Kézi

Üzem mód: 

Hőmérséklet: 210–220 °C

Előmelegítés: igen

Időtartam: 20–30 perc

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

Tanács

A pisztrángot citromszeletekkel és barnított vajjal tálalja.

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 lazacfilét 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 lazacfilét.

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 tepsi

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 maszszával. A nyílást zárja le kis fa nyársakkal.

Helyezze a lazacpisztrángot egy univerzális tepsire, és csúsztassa be a sütőtérbe. Süssön 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 öntethez keverje össze a tejszínt, a sót, a borsot és a szerecsendiót.

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

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 hevítsen fel egy bevonattal ellátott serpenyőt. A szalonnakockákat süsse meg, adja hozzá a darálthúst, és sütés közben for-

gassa 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 borsal. 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, borsal és szerecsendióval. Körülbelül 5 percig főzze kis fokozaton a szószot. Végül adja hozzá a petrezselymet.

A lasagnehoz 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 öntetchez

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 öntetchez keverjük össze minden hozzávalót.

Szűrjük át a szűrőn a csicseriborsót.

Tegyük a petrezselyemet, 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 krumplics és sült édesburgonya

Elkészítési idő: 50 perc

4 adaghoz

A krumplics

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 rozmaryn

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-kecs

Elkészítés

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

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

1 ek fekete szezámmag

1 ek étkezési keményítő

3 ek zsemlemorzsa

Tartozék

Konyhai papírtörő

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Elkészítés

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

Keverjük össze a teriyaki szószot, a tahinit, az olajat és az agave szirupot. Keverjük össze ezt a szószot a szezámmaggal.

Helyezzük egy tálba a tofucsíkokat, és szórjuk meg a étkezési keményítővel. Forgassuk a tálal 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 sütőlemez az univerzális tepsibe, és helyezzük el rajtuk a tofucsíkokat úgy, hogy ne érintkezzenek. Toljuk a tofut az előmelegített sütőtérbe, és süssük meg.

Beállítások: előmelegítés

Üzem mód:  | Booster

Hőmérséklet: 190 °C

Beállítások: szezámos tofu-csíkok sütése

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 190 °C

Ételkészítési idő: 7 perc

Szint: 2

Kemencés burgonya sajttal, újhagymával és szalonnával

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A burgonyához

4 kemencés burgonya (egyenként

200 g)

2 ek olaj

2 tk só

Az öntethez

150 g tejföl

30 g metélőhagyma | finom karikákra
vágva

1 csipet só

1 csipet bors

1 csipet szerecsendió

A feltéthez

100 g szalonna | felkockázva

½ csomag újhagyma | finom karikákra
vágva

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

Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Elkészítés

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

Mindeközben a mártáshoz keverjük össze a tejfölt a metélőhagymával. Ízesítsük 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 vörshagyma | finomra kockázva

Az öntethez

½ tk só

1 csipet bors

½ citrom | csak a leve

1 tk kapor | összevágott

A feltéhez

200 g Feta sajt | szétmorzszolt

Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Elkészítés

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

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

Nyomjuk ki a folyadékot az uborkából. A kinyomkodott uborkát összekeverjük a joghurttal és a fokhagymával. Ízesítjük 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 húlni.

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

A sült burgonyát tzatzikivel és salátával tálaljuk.

Beállítások

1. ételkészítési lépés


Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 200 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Szint: 2

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

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

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

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

Beállítások

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 205 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2

Grillezett kukorica hoisin öntettel és Coleslaw salátával

Elkészítési idő: 40 perc

4 adaghoz

Az öntethez

100 g majonéz

1 ek almaecet

1 ek mustár

½ tk cukor

1 csipet só

1 csipet bors

A salátához

¼ fehérekáposzta | finom csíkokra vágva

¼ lilakáposzta | finom csíkokra vágva

2 sárgarépa | finom csíkokra vágva

A kukoricához hoisin öntettel

4 kukoricacső, előfőzött | negyedelve

50 g Hoisin zós

50 g majonéz

A tálaláshoz

2 ek fehér szezámmag

Tartozék

Grillező- és sütőlemez

Univerzális 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 beállításhoz szükséges időre.

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

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

Beállítás

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 25 perc

Szint: 2

AirFry receptek

Csirke falatok kókuszos szezámossal 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-teszt

Elkészítés

A panírhoz keverjük össze egy tálban a zsemlemorzst, a szezámot, 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 panírliszt-fűszer keverékkel. A készre panírozott csirkecsíkokat helyezzük a Gour-

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

A kész csirkecsíkokat édes csiliszósszal tálaljuk.

Beállítás

Üzem mód:  | AirFry

Hőmérséklet: 210 °C

Ételkészítési idő: 15 perc

Szint: 2

Tőkehal kéreggel

Elkészítési idő: 70 perc

4 adaghoz

A tőkehalhoz

60 g vaj | puha

1 ek mustár

50 g szárított, olajban pácolt paradicsom

½ csokor sima levelű petrezselyem

½ csokor snidling

1 ek citromillatú kakukkfű

60 g pankó-liszt

4 konyhakész tőkehalfilé (egyenként 150 g)

4 csipet só

A paprikás burgonyasalátához

2 piros paprika | nagy darabokra vágva

2 sárga paprika | nagy darabokra vágva

200 g nem szétfővő burgonya | vékony csíkokra vágva

1 vörshagyma | vékony csíkokra szelve

1 gerezd fokhagyma | szétnyomva

1 ek olívaolaj

½ tk só

¼ tk füstölt fűszerpaprika

Az öntethez

30 ml balzsamecet

1 ek mustár

2 ek méz

1 csipet só

1 csipet bors

60 ml olívaolaj

A tálaláshoz

125 g rucola | megmosva

Tartozék

Botmixer

Grillező- és sütőlemez

Univerzális tepsi

Csavaros tégely

Elkészítés

A kéreghez pürésítsük a vajat, a mustárt, a szárított paradicsomot, a petrezselymet, a citromos kakukkfűvet és a metélőhagymát. Keverje hozzá a pankólisztet és ízesítse sóval. A halfilét töröljük szárazra és sózzuk meg. A kéregből formázzunk 4 lapot, amelyek illeszkednek a halfilé tetejére, és tegyük rá a filére. A grillező- és sütőlemezt 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 fűszerezünk. Ezután terítsük szét a zöldségeket a grillező- és sütőlemez jobb oldalán. Tegyük be a tepsi a sütőtérbe és a beállításoknak megfelelően süssük meg a tőkehalat és a zöldségeket.

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

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

AirFry receptek

Banán pisztáciás mézes öntettel

Elkészítési idő: 25 perc

4 adaghoz

Hozzávalók

50 g pisztácia | 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 tepszi

Elkészítés

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

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

Pasteis de Nata (portugál kosárka)

Elkészítési idő: 60 perc

12 adaghoz

A kosárkához

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

A szóráshoz

1 tk porcukor
1 késhegynyi fahéj

A sütőformához

1 tk vaj

Tartozék

Szűrő
Muffinforma 12 muffinhoz
Habverő
Nyújtófa
Sütőrács

Elkészítés

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

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

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

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

Beállítások

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

AirFry receptek

Vegan Pasteis de Nata (vegán portugál kosárka)

Elkészítési idő: 60 perc
12 adaghoz

A kosárkához

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

A tálaláshoz

¼ tk őrölt fahéj

Tartozék

Muffinforma 12 muffinhoz
Habverő
Fazék
Nyújtófa
Sütőrács


Elkészítés


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

Tekerjük fel a leveles tésztát szoros tekerésre, vágjuk fel 12 csigára és tegyük hűtőbe. Vegyünk ki egy-egy leveles-tészta-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:  | AirFry
Hőmérséklet: 210 °C
Ételkészítési idő: 25 perc
Szint: 2

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

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

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

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

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

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

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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

Miele Kft.

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

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