

Használati és szerelési útmutató Sütő



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

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	5
Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez	12
Áttekintés	13
Kezelőelemek	14
Be/Ki gomb	15
Kijelző	15
Érintőgombok	15
Piktogramok	16
Kezelési elv	17
Menüpont kiválasztása	17
Beállítás módosítása egy választási listában	17
Beállítás módosítása egy szegmens sávval	17
Üzem mód vagy funkció kiválasztása	18
Számok megadása	18
Felszereltség	19
Típustábla	19
Szállítási csomag	19
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok	19
Biztonsági berendezések	23
PerfectClean bevonatú felületek	23
Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok	23
Első üzembe helyezés	24
Alapbeállítások	24
A sütő felmelegítése első alkalommal	25
Beállítások	26
A beállítások áttekintése	26
A „Beállítások“ menü lehívása	27
Nyelv 	27
Pontos idő	27
Világítás	27
Kijelző	28
Hangerő	28
Egységek	28
Booster	29
Javasolt hőmérsékletek	29
Pirolízis javaslat	29
Utóhűtés	29
Biztonság	29
Szoftver verzió	30
Kereskedő	30
Gyári beállítások	30
Üzemórák	30
Stopper	31

Fő- és almenük	32
Energiatakarékossági tanácsok	33
Kezelés	35
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása	35
A hőmérséklet módosítása.....	35
Az ételkészítési idő beállítása	35
A beállított ételkészítési idők módosítása.....	36
A beállított ételkészítési idők törlése	36
Sütési folyamat megszakítása	37
A sütőtér előmelegítése.....	37
Booster.....	37
Automatikus programok	38
Kategóriák	38
Automatikus programok alkalmazása	38
Fontos használati útmutatások	38
További felhasználások	39
Felolvasztás	39
Befőzés	39
Aszalás	41
Alacsony hőmérsékletű sütés.....	42
Fagyasztott termékek/készételek	43
Edény melegítés	43
Sütés	44
Tanácsok a sütéshez	44
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz	44
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	45
Sütés (hús)	46
Sütési tippek	46
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz	46
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	47
Grillezés	48
Tanácsok grillezéshez.....	48
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz	48
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	49
Tisztítás és ápolás	50
Nem megfelelő tisztítószer	50
Normál szennyeződések eltávolítása	51
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)	51
Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével.....	52
Az ajtó kiserelése	54
Az ajtó szétszerelése.....	55
Az ajtó beszerelése	58

Tartalom

A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése	58
Felső hő-/grillfűtőtest leejtása	59
Mi a teendő, ha	60
Ügyfélszolgálat	64
Kapcsolatfelvétel üzemi zavarok esetén	64
Garancia	64
Telepítés	65
Beépítési méretek	65
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe	65
Oldalnézet	66
Csatlakozás és szellőzés	67
Sütő beszerelése	68
Elektromos csatlakozás	69
Sütési táblázatok	70
Kevert tészta	70
Gyúrt tészta	71
Kelt tészta	72
Túrós-olajos tészta	73
Piskótatészta	73
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény	74
Pikáns csemegék	75
Marha	76
Borjú	77
Sertés	78
Bárány, vadhús	79
Szárnyas, hal	80
Adatok a vizsgálóintézetek számára	81
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint	81
Energiahatékonysági osztály	82
Adatlap háztartási sütőhöz	82

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

Rendeltetésszerű használat

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Gyermekek a háztartásban

▶ Használja az üzembehelyezési zárat, hogy a sütőt ne tudják a gyermekek felügyelet nélkül bekapcsolni.

▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a sütőtől, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.

▶ Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. A gyermekeknek fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.

▶ Gyermekeknek nem szabad a sütőt felügyelet nélkül tisztítani vagy karbantartaniuk.

▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a sütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.

▶ A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.

A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A sütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek.

Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.

▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A pirolitikus tisztításkor a sütő erősebben felmelegszik, mint normál üzemben.

Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.

▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.

Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

Műszaki biztonság

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

▶ 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.

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

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

Szakszerű használat

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

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

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

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtassa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat. Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hőlégkeverés plusz  vagy Alsó-/felső hő  üzemmódokat.
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a gőz a forró fűtőtesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradék hő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat. Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázashoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.
- ▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

A nemesacél felületekre érvényes:

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

Tisztítás és ápolás

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles 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 lepattanhat. Soha ne tolja a Miele sütőtepsit az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem. Általában a 2. szintet használja.

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

Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

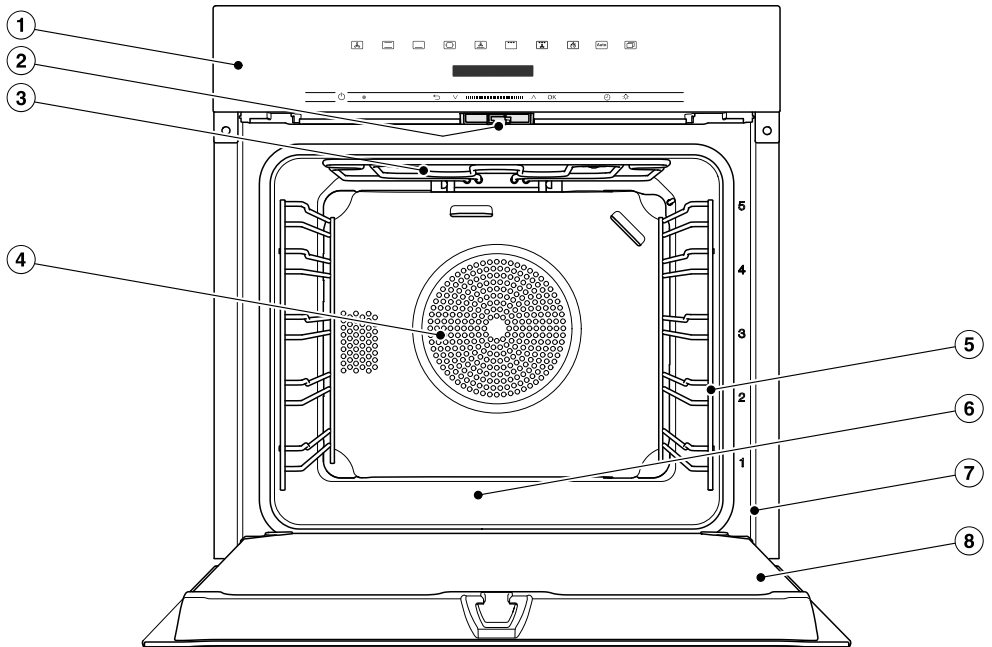
A régi készülék ártalmatlanítása

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



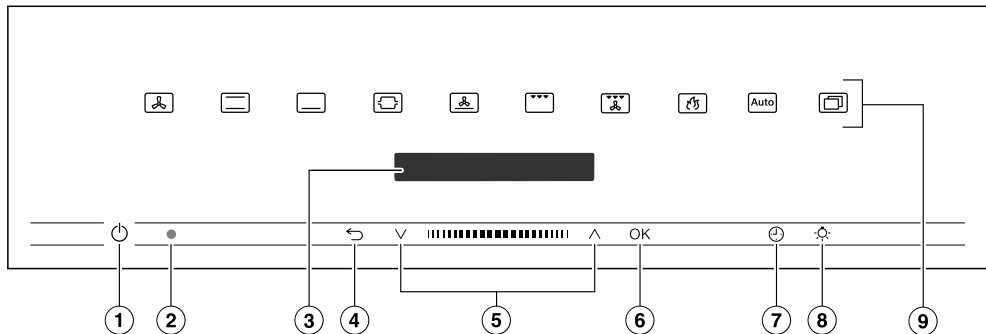
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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

Sütő




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

Kezelőelemek




- ① Be/Ki gomb mélyedésben
A sütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára számára)
- ③ Kijelző
A pontos idő és a kezelési információk kijelzője
- ④ Érintőgomb
A lépésenkénti visszaugráshoz és a párolási folyamat megszakításához
- ⑤ Navigációs felület és nyíl-gombokkal
A választási listában történő lapozáshoz és az értékek módosításához
- ⑥ OK érintőgomb
Funkciók előhívásához és beállítások mentéséhez
- ⑦ Érintőgomb
Stopper, ételkészítési idő vagy indítási vagy befejezési idő beállításához az ételkészítési folyamatnál
- ⑧ Érintőgomb
A sütőtér világításának be- és kikapcsolásához
- ⑨ Érintőgombok
Üzem módok, automatikus programok és beállítások kiválasztásához

Be-/Ki gomb


A Be-/Ki  gomb egy mélyedésben található, és ujjal történő érintésre reagál. Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

Kijelző

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

Miután bekapcsolta a sütőt a Be-/Ki  gombbal, megjelenik a főmenü a Üzem-mód választás parancssal.

Érintőgombok

Az érintőgombok ujjal történő érintésre reagálnak. Minden érintést gombhang erősít meg. Ez a gombhang a(z) Továbbiak  | Beállítások | Hangerő | Gomb hang menüpontban kapcsolható ki.





Ha szeretné, hogy az érintőgombok ki-capcsolt sütő esetén is reagáljanak, válassza a Kijelző | QuickTouch | Be be-állítás.

Érintőgombok a kijelző felett

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






Kezelőelemek

Érintőgombok a kijelző alatt

Érintőgomb	Funkció
	Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz. Ha egyidejűleg egy sütési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal megszakíthatja a sütési folyamatot.
	A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. A menüpont, amelyet ki szeretne választani, megjelenik a kijelzőn. Értékeket és beállításokat a nyíl gombokkal és a köztes felületen tud módosítani.
<i>OK</i>	Amint egy olyan érték, üzenet vagy egy beállítás megjelenik, amit jóvá hagyhat, az <i>OK</i> érintőgomb narancs színnel világít. 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.
	Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást. A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.

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 <i>OK</i> gombbal hagyja jóvá.
	Stopper
	A pipa jelöli az aktuális beállítást.
	Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be.
	Az üzembhelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását (lásd „Beállítások“, „Biztonság“ fejezet).

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

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

Menüpont kiválasztása

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

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást \checkmark pipa jelöli.

- Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson **|||||** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik vagy a kívánt beállítás meg nem jelenik.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a főlérendelt menübe.

Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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


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

- Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson a **|||||** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a főlérendelt menübe.


Kezelési elv

Üzem mód vagy funkció kiválasztása

Az üzemmódok és funkciók (pl. Továbbiak ) érintőgombjai a kijelző felett találhatóak (lásd „Kezelés” és „Beállítások”).

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

- Üzem módokban és funkciókban: állítsa be az értékeket, pl. a hőmérsékletet.
- Lapozzon a(z) Továbbiak  alatt a kiválasztási listákban, amíg a kívánt menüpont meg nem jelenik.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Üzem mód váltása


Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

Lapozzon a Továbbiak  alatt a kiválasztási listákban, amíg a kívánt menüpont meg nem jelenik.

Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.

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

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

Szállítási csomag

- Használati és szerelés utasítás a sütő-funkciók kezeléséhez
- szakácskönyv receptekkel az automa-tikus programokhoz és üzemmódok-hoz
- 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 model-lazonosítóját és a kívánt tartozék meg-nevezését.

Tartórács

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

A szintek megnevezését a homlokkeret-ről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

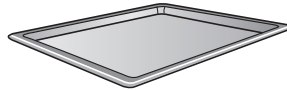
A tartozékokat (pl. a rácsot) a merevítők közé kell betolni.

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

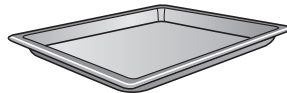
A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszérése FlexiClip teljesen kihúzható sínrel“ rész).

Sütőtepsi, univerzális tepsí és rács ki-húzás elleni védelemmel

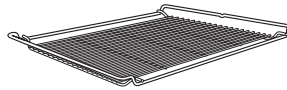
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsí HUBB 71:



Rács HBBR 72:



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

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

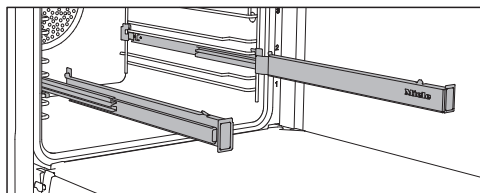
Ezeknek a tartozékonak a rövid oldalain közepén található egy kihúzás elleni vé-delem. Ez megakadályozza, hogy ezek a tartozékok a tartórácsból kicsúszzanak, ha csak részben szeretné azokat kihúzni.

Felszereltség



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

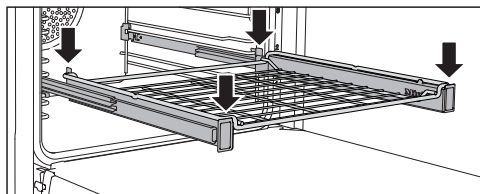
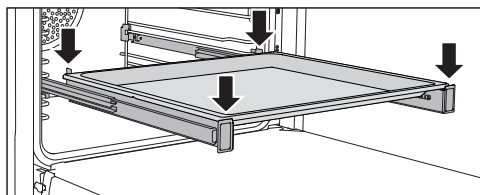
FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72



A FlexiClip teljesen kihúzható síneket a 1–4 szinteken használhatja.

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

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



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiserelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

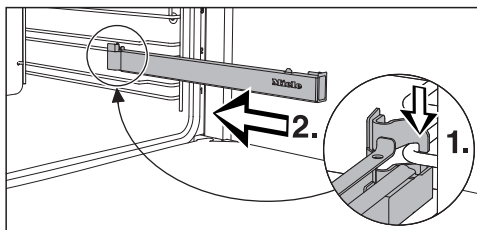
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

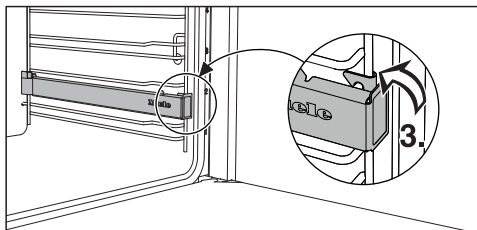
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint két merevítője közé kerülnek beszerelésre.

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

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



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

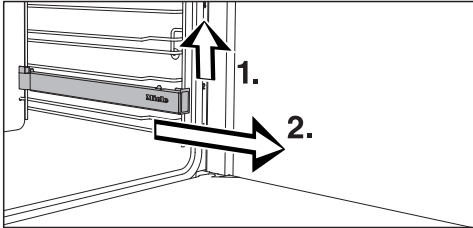


■ Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

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

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszereeléséhez:

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



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

Kerek sütőformák



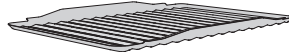
A **HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel rendelkezik PerfectClean bevonattal.

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

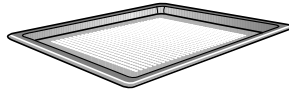
Grillező- és sütőlemez HGBB 71



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.

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tespi HBBL 71



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

- A friss kelt tésztákból, túrós-olajos tésztából készült péksütemények, kenyér és zsemle készítése során az alsó rész jobban barnul. Először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd helyezze a Gourmet sütő és AirFry-tespibe.
- 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.

Felszereltség

HBS 70 sütőkő



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

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

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

HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

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

A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

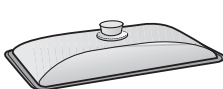
Külön kapható kiegészítőleg hozzávaló fedő. Vásárláskor adja meg a modell megnevezését.

Mélység: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

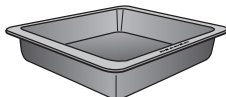


HBD 60-22

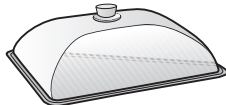


Mélység: 35 cm

HUB 5001-XL*

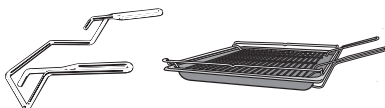


HBD 60-35



* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

HEG kiemelő fogó




A kiemelő fogó megkönnyíti az univerzális tepsi, a sütőtepsi és a rács kivételét.

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálás kendő
- Miele sütőtér tisztító

Biztonsági berendezések

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

PerfectClean bevonatú felületek

A PerfectClean bevonatú felületeket kimagasló tapadásgátló tulajdonságok és rendkívül egyszerű tisztíthatóság jellemzi.

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

A PerfectClean bevonatú felületeken elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

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

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

PerfectClean bevonatú felületek:

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

Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok

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


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

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72
- Rács

Első üzembe helyezés

Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

A pontos idő beállítása

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

Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.


Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

A sütő 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.
- Kapcsolja be a sütőt a Be/Ki  kapcsológombbal.

Megjelenik a(z) Üzem mód választás.


- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés plusz  lehetőséget.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).


A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

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

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

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

A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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







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

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

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


Beállítások



A beállítások áttekintése

Menüpont	Lehetséges beállítások
Nyelv 	... deutsch english ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Be* Ki Éjszakai lekapcsolás Időkijelzés formátuma 12 órás mód 24 órás mód* Beállítás
Világítás	Be „Be“ 15 másodpercre* Ki
Kijelző	Fényerő  QuickTouch Be Ki*
Hangerő	Hangjelzések Dallamok*  Solo-hang  Gomb hang  Üdvözlő dallam Be* Ki
Egységek	Hőmérséklet °C* °F
Booster	Be* Ki
Javasolt hőmérsékletek	
Pirólízis javaslat	Be* Ki
Utóhűtés	Hőmérséklet vezérelt* Idővezérelt
Biztonság	Billentyűzár Be Ki* Reteszelés  Be Ki*
Szoftver verzió	
Kereskedő	Bemutatótermi üzemmód Be Ki*
Gyári beállítások	Készülék beállítások Javasolt hőmérsékletek

* Gyári beállítás

A „Beállítások” menü lehívása

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

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




Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

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

Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

Pontos idő

Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Be
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Be beállítást is, minden érintógomb azonnal reagál az érintésre.
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Ki beállítást, be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.

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

Időkijelzés formátuma



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

Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

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

Világítás

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

Beállítások

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■
maximális fényerő
- ■■■■■■■
minimális fényerő

QuickTouch

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

- Be
Ha a Pontos idő | Kijelző | Be vagy a Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok, ha a sütő ki van kapcsolva.
- Ki
Függetlenül a Pontos idő | Kijelző beállítástól, az érintőgombok csak akkor reagálnak, ha a sütő be van kapcsolva valamint a sütő kikapcsolása után egy bizonyos idő elteltével.

Hangerő

Hangjelzések

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

Üdvözlő dallam

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

Egységek

Hőmérséklet

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

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Be
A Booster funkció a sütési folyamat felfűtési szakasza alatt automatikusan be van kapcsolva. A felső hő/grillfűtőtest, a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre előmelegednek a beállított hőmérsékletre.
- Ki
A Booster funkció egy sütési folyamat felfűtési szakasza alatt ki van kapcsolva. Csak az üzemmóddhoz tartozó fűtőtestek melegítik elő a sütőteret.

Javasolt hőmérsékletek

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

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

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

Pirolízis javaslat

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

Utóhűtés

A sütés után a hűtőventilátor még egy ideig jár, hogy a sütőtér levegőjéből ne csapódjon ki a páratartalom a 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 párásodásához, a munkalap alatti cseppképződéshez vagy a bútor homloklapjának párásodásához vezet.

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

Biztonság

Billentyűzár

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

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

Beállítások

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.

Szoftver verzió

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

Kereskedő

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

Bemutatótermi üzemmód


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

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

Üzemórák

Továbbiak  | Üzemórák kiválasztásával a sütője összes eddigi üzemóráját hívhatja le.

A Stopper funkció használata

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


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

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

A stopper beállítása

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


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


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

A Beállítás 00:00 Perc felszólítás megjelenik.

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


A stopper elmentésre kerül.


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

Ha egyidejűleg beállított **sütési idő nélkül** fut egy sütési folyamat, megjelenik a  és a lejáró stopper, amint a beállított hőmérsékletet elérte.

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


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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása


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

Megjelenik a stopper.












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

A módosított stopper elmentésre kerül.

A stopper törlése

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

Fő- és almenük

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Üzem módok		
Hőlégkeverés plusz 	160 °C	30–250 °C
Alsó-/felső hő 	180 °C	30–280 °C
Alsó hő 	190 °C	100–280 °C
Sütőautomatika 	160 °C	100–230 °C
Intenzív sütés 	170 °C	50–250 °C
Nagy grill 	240 °C	200–300 °C
Légkeveréses grill 	200 °C	100–260 °C
Pirólízis 		
Automatikus programok 		
Továbbiak 		
Eco-hőlégkeverés	190 °C	100–250 °C
Felolvasztás	25 °C	25–50 °C
Beállítások 		
Üzemórák		

Ételkészítési folyamatok


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

Energiatakarékossági tanácsok

Maradék hő-hasznosítás

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

Beállítások hozzáigazítása

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

Energiatakarékos üzemmód

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

- Kapcsolja be a sütőt.
- Megjelenik a főmenü.
- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
 - Válassza ki a kívánt üzemmódot.
- Először megjelenik az üzemmód, majd a javasolt hőmérséklet.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz elindul.
- Követheti a hőmérséklet emelkedését. A választott hőmérséklet első elérésekor megszólal egy hangjelzés.
- Az ételkészítési folyamat befejezéséhez az ételkészítési folyamat után a választott üzemmód érintőgombját válassza ki.
 - Vegye ki az elkészítendő ételt a sütőtérből.
 - Kapcsolja ki a sütőt.

Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

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

A hőmérséklet módosítása

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

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

Az előírt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

- Módosítsa az előírt hőmérsékletet a navigációs felületen.

A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

Az ételkészítési idő beállítása

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

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

Kezelés

- 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) ⊕ érintőgombot.
 - Állítsa be a kívánt időket.
 - Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
 - A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez nyomja meg a(z) ↵ érintőgombot.

A beállított ételkészítési idők módosítása

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

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

A beállított ételkészítési idők törlése

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

Ha törli a(z) 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

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját vagy a(z) ↵ érintőgombot.
- Ha a Folyamat megszakítása megjelenik, hagyja jóvá az OK gombbal.




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

Megjelenik a főmenü.

A sütőtér előmelegítése



A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.




A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

- A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe helyezze be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.
- A következő ételek készítésekor és üzemmódok esetén melegítse elő a sütőteret:
 - sötét kenyértészták valamint hátszín és filé Hőlégkeverés plusz  és Alsó-/felső hő  üzemmódokban
 - sütemény és aprósütemény rövid sütemési idővel (kb. 30 percig) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) az Alsó-/felső hő  üzemmódban (Booster funkció nélkül)

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

- Hőlégkeverés plusz 
- Alsó-/felső hő 
- Sütőautomatika 

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

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

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

Booster kikapcsolása egy ételkészítési folyamathoz

- Válassza a(z) Booster | Ki beállítást, mielőtt a kívánt üzemmódot kiválasztja.

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

Ha ismét el akar indítani egy ételkészítési folyamatot a(z) Booster funkcióval, válassza a(z) Booster | Be beállítást a funkció újbóli bekapcsolásához.

Automatikus programok

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

Kategóriák

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

Automatikus programok alkalmazása

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

Megjelenik választási lista.

■ Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

■ Válassza ki a kívánt automatikus programot.

■ Kövesse a kijelző utasításait.

Fontos használati útmutatások


- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutatásként szolgálnak. Az adott automatikus programmal hasonló recepteket is elkészíthet eltérő mennyiségekkel.
- Egy sütési folyamatot követően először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- Egyes automatikus programoknál ki kell várni az előmelegítési időt, és csak azután lehet betenni az ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a képernyőn.
- Néhány automatikus programnál az elkészítési idő egy része után folyadékot kell hozzáadni. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a képernyőn (pl. folyadék meglocsolásához).
- Az automatikus program időtartama egy hozzávetőleges időadat. Sütési folyamattól függően rövidülhet vagy hosszabbodhat. A hús kiindulási hőmérséklete is módosíthatja az időt.

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


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

Felolvasztás

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

- Válassza ki a **Továbbiak**  lehetőséget.
- Válassza ki a **Felolvasztás** lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet.

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 fagyasztott 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.

Befőzés

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.

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


Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig töltse 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.

További felhasználások

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



Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.


Gyümölcs és uborka befőzése


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

Zöldség befőzése


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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételekor.

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

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

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


Aszalás

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






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




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


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

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

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.


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

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

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az étel kivételkor.

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

További felhasználások

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 párolótér.
- 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.

Fagyasztott termékek/ készételek

Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

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

Tanácsok hasáburgonyához, krokett- hez vagy hasonlókhöz

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

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 rácst 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 vízcseppek keletkezhetnek.

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

Tanácsok a sütéshez

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

Sütőpapír használata

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

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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

A hőmérséklet kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

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

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

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


Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Automatikus programok használata

■ Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz használata

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 fehérbádognál vagy matt alumínumból, hóálló üvegformák, bevonatos formák.

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

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

Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Sütés (hús)

Sütési tippek

- Minden hőálló anyagból készült edényt használhat, pl. sütőtepsit, sütőedényt, üvegformát, sütőtömlő- vagy zacskót, római tálat, univerzális tepsit, 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 pecsenyelé 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 húsoknál (2–3 kg) és zsíros szárnyasoknál adjon hozzá kb. 1/8 l vizet.
- Sütés közben ne adjon hozzá túl sok folyadékot. A hús **barnulását** ez befolyásolhatja. A barnulás a sütési idő végén jön létre. A hús még intenzívebben megbarnul, ha kb. a sütési idő felénél leveszi a fedőt az edényről.
- Vegye ki az ételt a sütés vége után a sütőtérből, fedje le, és **pihentesse** kb. tíz perccig. Felszeleteléskor így kevesebb sült szaft folyik ki.
- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatoknak ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

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

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

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


Tanácsok

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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




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

Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

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

Az Hőlégkeverés plusz  üzemmódban alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mint az Alsó-/felső hő  üzemmódban, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben. A Sütőautomatika  üzemmódban az elősütési szakasz alatt a sütőt először magas hőmérsékletre fűtik fel (230°C). Amint ezt a hőmérsékletet elérte, a sütő a beállított sütési hőmérsékletre (továbbcsütési hőmérséklet) önállóan viszszaáll.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Alsó-/felső hő használata

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


- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Grillezés

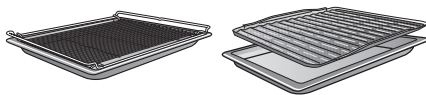
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Tanácsok grillezéshez

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

Szint kiválasztása

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

Sütési idő ☹ kiválasztása

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

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Nagy grill használata

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


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

Légkeveréses grill használata

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


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

Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

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

A tisztítószer maradványait rögtön távolítsa el.

Nem megfelelő tisztítószer

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

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

- üvegkerámia főzőlapokhoz való tisztítószerrel

- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmaznak)

- tisztítóradírt

- éles fémkaparót

- acélgyapotot

- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerrel

- sütőtisztítót

- rozsdamentes spirálokat

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződések.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

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

Normál szennyeződések eltávolítása

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

Normál szennyeződések eltávolítása

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

Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)

Kifutott gyümölcslevek vagy sült maradványok a zománcozott felületeken színes elváltozásokat vagy matt 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.

Sütőtisztító használata

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

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

Ne fújjon sütőtisztító spray-t a sütőrésker 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.

Tisztítás és ápolás

Sütőtér tisztítása Pirolízis segítőjével

Kézi tisztítás helyett a sütőteret megtisztíthatja a Pirolízis  funkcióval is.

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

Három pirolízis-fokozat áll rendelkezésre különböző időtartamokkal:

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

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

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

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

A pirolitikus tisztítás előkészítése

Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül.

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

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


- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72
- Rács HBBR 72

- Vegye ki a pirolitikus tisztításra nem alkalmas tartozékokat.
- Tolja be a sütőrácst a legfelső szintre.

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

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

A pirolitikus tisztítás elindítása

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

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

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.

- Válassza ki a Pirolízis  lehetőséget.

- Válassza ki a szennyezettségi foknak megfelelő pirolízis-fokozatot.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Kövesse a kijelző utasításait.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A pirolitikus tisztítást azonnal elindíthatja vagy elhalaszthatja az indítási időpontot.

A pirolitikus tisztítás azonnali elindítása

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



- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A pirolitikus tisztítás elindul.

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

A sütőtér világítása a pirolitikus tisztítás alatt nem kapcsol be.

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

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

A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása


- Ha a pirolitikus tisztítást késleltetve akarja elindítani, válassza a *Indítási időpont* lehetőséget.


- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

Az  érintőgomb narancs színnel világít.

Az indítási időpontig az indítási időt az  érintőgombbal újra beállíthatja.

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

A pirolitikus tisztítás megszakítása

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

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

- Kapcsolja ki a sütőt.

A hallható és látható jelzések leállnak.



A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

- Tisztítsa meg a sütőteret és a pirolitikus tisztításra alkalmas tartozékokat a maradványoktól (pl. hamu), amelyek a sütőtér szennyezettségi fokától függően keletkezhetnek.

- Tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtöröltre és kenje be a tartórácsot.

Tisztítás és ápolás

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

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

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

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

Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

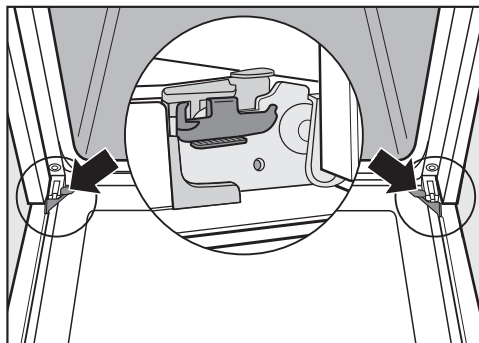
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek szétvételése

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

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

Az ajtó kiszérése

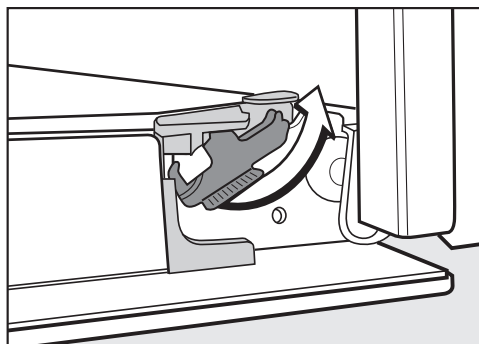
Az ajtó súlya kb. 10 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- 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 tartóból. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel az ajtót.

Az ajtó szétszerelése

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

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

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

A karcolások károsíthatják az üveglapot.

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

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

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

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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

A kiszertelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

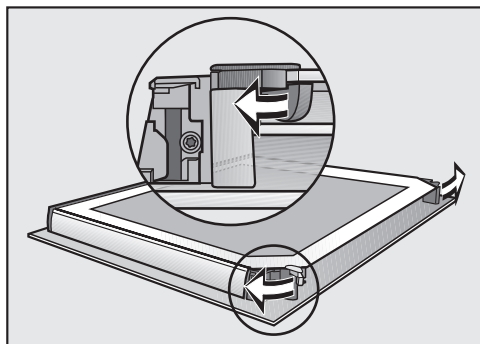
Tisztítás és ápolás

⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

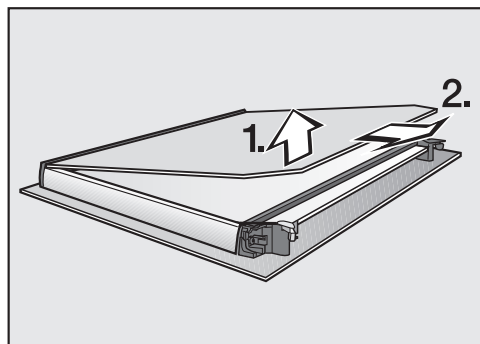
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

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

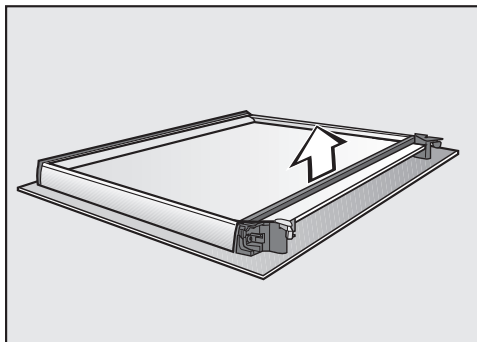


- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

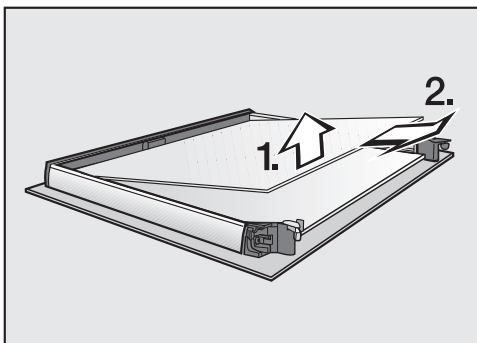
Szerelje ki egymás után a belső ajtóüveglapot és a két középső ajtóüveglapot:



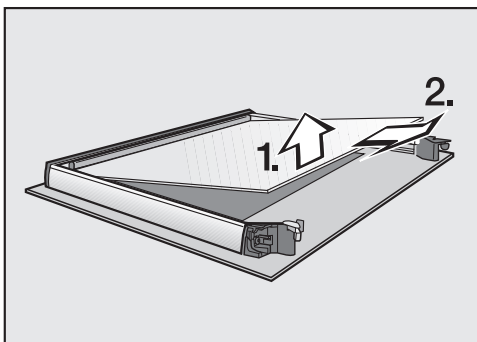
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



- Vegye ki a tömítést.



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



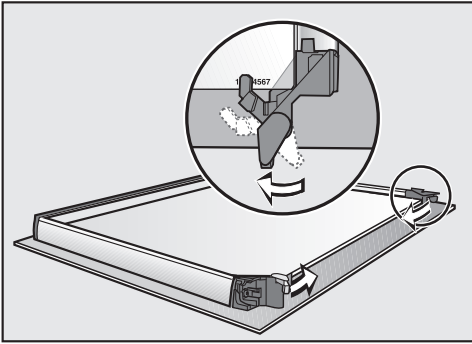
- Kissé emelje meg a két középső ajtóüveglap közül az alsót, és húzza ki.

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

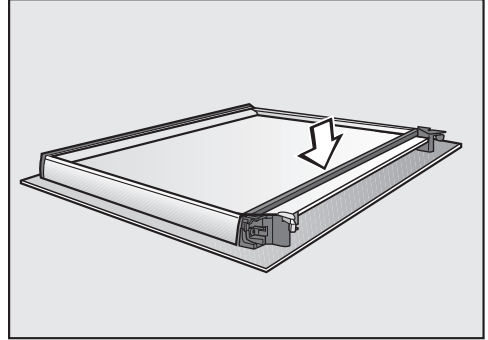
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:

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

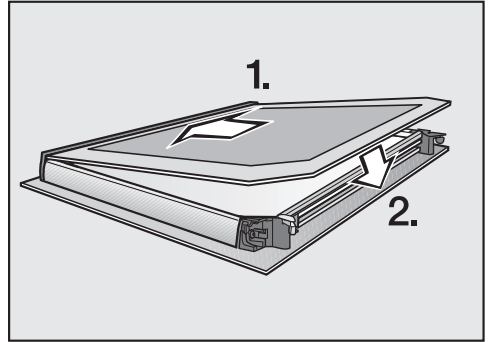
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül az alsót, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon).



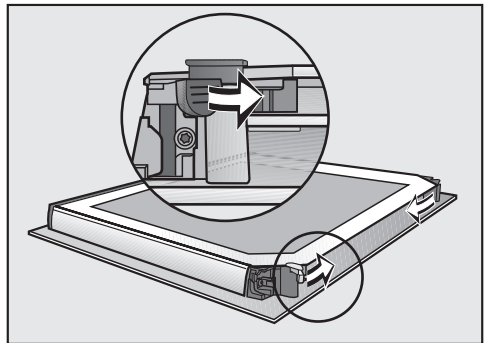
- Forgassa be az ajtóüveglapok reteszelését, hogy a két középső ajtóüveglap közül az alsón feküdjenek.
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon). Az ajtóüveglapnak a reteszeléseken kell feküdjnie.



- Illessze be a tömítést.



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

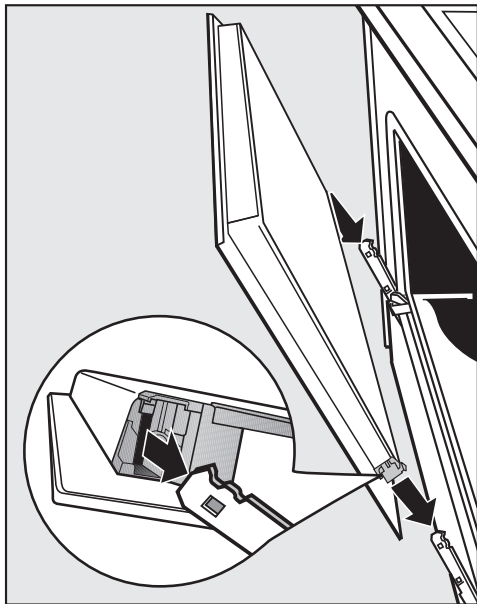


- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

Tisztítás és ápolás

Az ajtó beszerelése

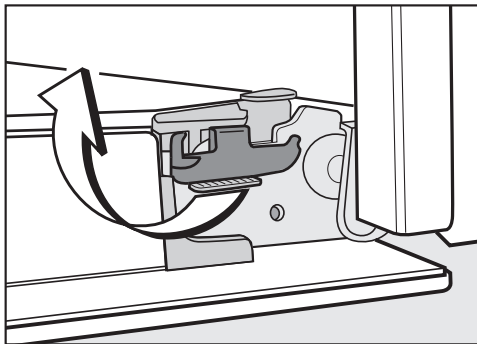


■ Fogja meg oldalt az ajtót, és helyezze fel a csuklópántok tartóira. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel.

■ Nyissa ki teljesen az ajtót.

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

Mindenképpen reteszelve vissza a zárókengyeleket.



■ A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése

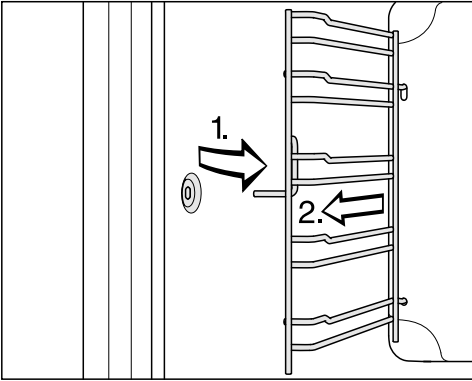
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelheti ki.

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

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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




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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

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

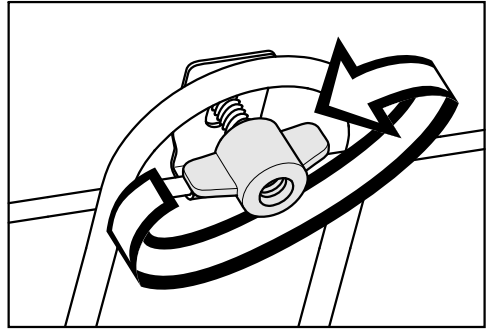
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

- Szerelje ki a tartórácsot.



- Lazítsa meg szárnyas anyát.

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

- Óvatosan hajtsa le a felső hő-/grillfűtőtestet.

A sütőtér teteje most hozzáférhető.

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






Mi a teendő, ha ...

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


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


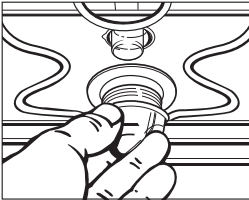

A következő táblázatok segítenek önnek abban, hogy megtalálja az üzemzavar vagy a hiba okát, és elhárítsa azt.

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

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

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
⚠ Hiba F33 jelenik meg kijelzőn.	<p>A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. ■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, forduljon a Miele vevőszolgálatához.
Hiba és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.	<p>Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.
Sütés után üzemi zaj hallható.	<p>Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).</p>
A sütő önmagától kikapcsolt.	<p>A sütő energiatakarékosági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.	<p>A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet. <p>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.
A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.	<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. <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.
A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.	<p>A pirolitikus tisztítás során a szennyeződések elégnek, és hamu marad vissza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törölkendővel, illetve tiszta, nedves mikroszálás kendővel távolítsa el a hamut. <p>Ha még mindig nagyobb szennyeződések láthatók, indítsa el újra a pirolitikus tisztítást, adott esetben hosszabb időtartammal.</p>

Probléma	Ok és elhárítás
Tartozékok betolásakor vagy kihúzásakor zajok hallhatóak.	<p>A tartórács pirolitikus tisztításra alkalmas felülete miatt sűrűlódás lép fel a tartozék betolásakor, vagy kihúzásakor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ennek a sűrűlódó hatásnak a csökkentésére tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörölkőre és kenje be a tartórácsot. Ezt minden pirolitikus tisztítás után ismételje meg.
A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.	<p>Kiválasztotta a Világítás „Be” 15 másodpercre beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás Be beállítást.
A sütőtér megvilágítása meghibásodott.	<p>Kiválasztotta a Világítás Ki beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol. ■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás Be vagy „Be” 15 másodpercre beállítást.
<p>A sütőtér világítása nem kapcsol be.</p> 	<p>A halogén lámpa hibás.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> A forró felületek sérülést okozhatnak.</p> <p>A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.</p> <p>A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőteret, a fűtőtesteket és a tartozékokat.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját. ■ Egy negyed fordulattal balra elfordítva oldja le a lámpa burkolatát, majd a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzva vegye ki a házból. ■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 aljzat). ■ A tömítőgyűrűvel együtt helyezze vissza a lámpa burkolatát a házba, és jobbra elforgatva rögzítse. ■ Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra.

Ügyfélszolgálat

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

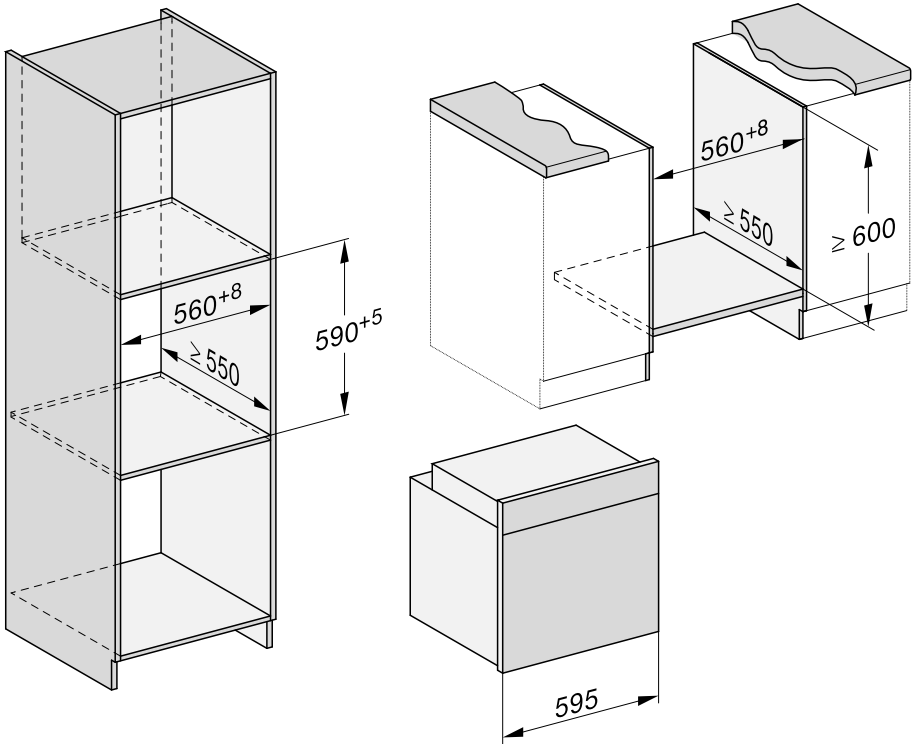
További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

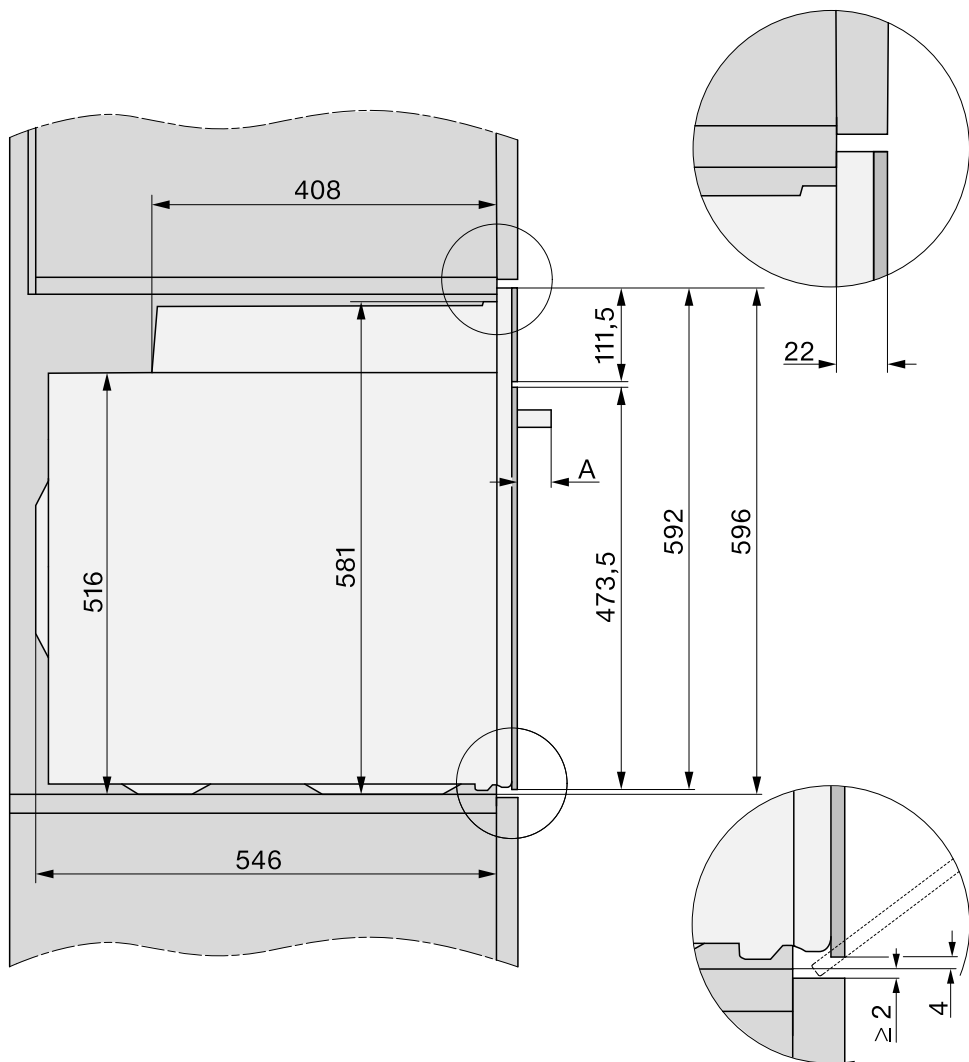
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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



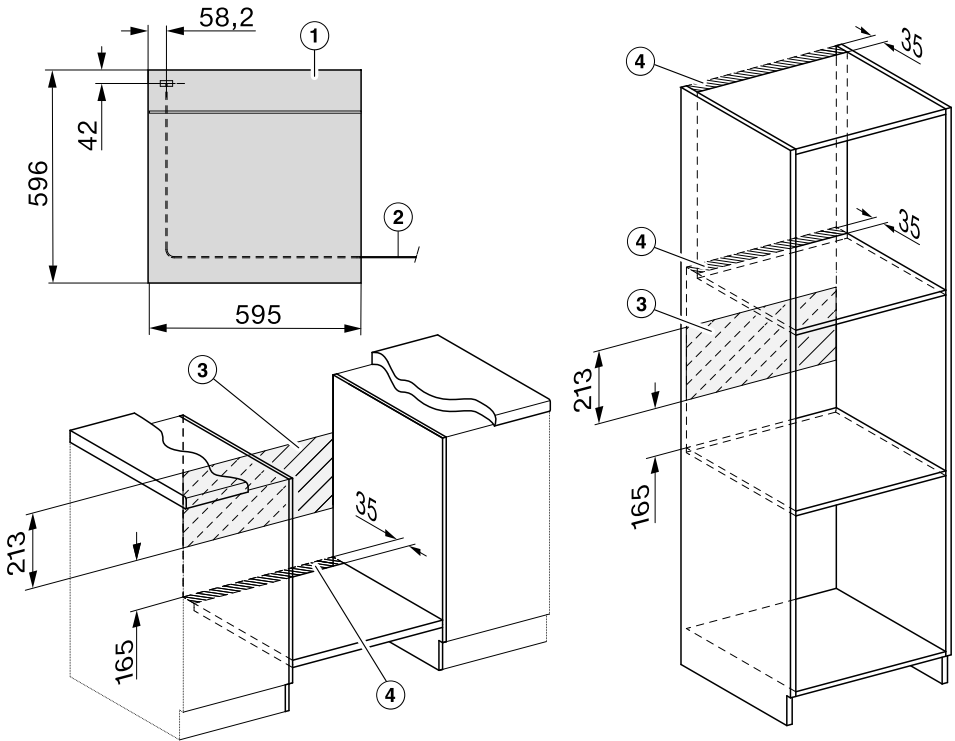
Telepítés

Oldalnézet



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Csatlakozás és szellőzés



- ① Előnézet
- ② Hálózati csatlakozóvezeték hossza = 1 500 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőző kivágás min. 150 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 fekjüdjön rá a falra.

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

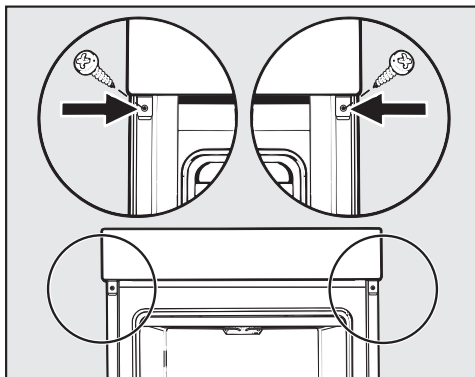
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

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

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



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

Elektromos csatlakozás

Sérülésveszély!

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

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

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

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

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

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

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

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírt üzemeltetési szabványokat a működést és a működési módot tekintve szigetüzemben 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 csatlakozóvezetékkel 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 (kellék)		[°C]		5	[perc]
Muffin (1 tepsi)		150–160	–	2	25–35
Muffin (2 tepsi)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Aprósütemény* (1 tepsi)		150	–	2	25–35
		160 ²	–	3	20–30
Aprósütemény* (2 tepsi)		150 ²	–	1+3	25–35
Homoktorta (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglófforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Gyümölcstorta (1 tepsi)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65
		165–175 ²	–	2	50–60
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hőlégtérkezelés plusz, Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki


























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









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

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

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

Gyúrt tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint ⁵	 Ét elkészítési idő [perc]
Puszedli (1 tepsi)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Puszedli (2 tepsi)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Kinyomós süti* (1 tepsi)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	20–30
Kinyomós süti* (2 tepsi)		140	–	1+3	40–50 ³
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
Sajttorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
Almás pite* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Almatorta, fedett (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Gyümölcstorta öntettel (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Gyümölcstorta öntettel (1 tepsi)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Édes quiche (1 tepsi)		210–220 ²	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint⁵,  Ét elkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés, ✓ be, – ki

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

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

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

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

Sütési táblázatok

Kelt tészta

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

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

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

³ Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.

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

Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprosütemény (kellék)		[°C]		5	[perc]
Gyümölcstorta (1 tepsi)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Almás táská/mazsolás csiga (1 tepsi)		160–170	–	3	25–35
Almás táská/mazsolás csiga (2 tepsi)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

Piskótatészta

Sütemény/aprosütemény (kellék)		[°C]		5	[perc]
Piskótalap (vastagabb, 2 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
Piskótalap (vastagabb, 4–6 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
Vizes piskóta* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
Piskótalap, vékony (1 tepsi)		180–190 ²	–	2	10–20

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki













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







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

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

Sütési táblázatok




















Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény












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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ⁵₁ Szint,  Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz, ✓ be, – ki

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

Pikáns csemegék

Elkészítendő étel (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint	 Ét elkészítési idő [perc]
Pikáns quiche (1 tepszi)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Hagymatorta (1 tepszi)		180–190 ¹	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, kelt tészta (1 tepszi)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepszi)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	25–35
Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács)		200–210	–	2	20–25
Toast* (sütőrács)		300	–	3	5–8
Átsütött/csőben sült (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin)		275 ²	–	3	3–6
Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)		275 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
Ratatouille (1 univerzális tepszi)		180–190	–	2	40–60

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill,  Légkeveréses grill, ✓ be, – ki

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



















¹ Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.











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

³ Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Sütési táblázatok

Marha

Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 5 1	 [perc]	 10 [°C]
Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális 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)	 3	300 ⁵	–	4	15–25 ⁹	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki

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

¹ Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

² Először a főzőlapon süsse meg a húst.

³ Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

⁵ Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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
















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









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

⁹ Féldió után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

¹⁰ Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Borjú



















Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 5 1	 [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,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

Sütési táblázatok

Sertés

Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 ⁵	 [perc]	 ¹⁰ [°C]
Sertéssült/sült sertésstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		160–170	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Sertésfilé, kb. 350 g ¹		90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Sertéscomb, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Csemege karaj, kb. 1 kg (univerzális tepszi)		150–160	✓	2 ⁵	50–60	63–68
Csemege karaj, kb. 1 kg ¹		95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Fasírt, 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,  Booster, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő, ¹⁰ Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-/felső hő,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki

¹ Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

² Először a főzőlapon süsse meg a húst.

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

⁴ Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

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













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








⁸ Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 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 húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Bárány, vadhús
















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











 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

Sütési táblázatok

Szárnyas, hal

Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 ⁵	 [perc]	 ⁷ [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi)		170–180	✓	2 ³	55–65	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin)		180–190 ¹	–	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	✓	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)		160–170	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 ²	–	2 ³	15–25	75–80
Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 ²	–	2 ³	30–40	75–80
Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsi)		200–210	–	2 ³	25–30	75–80

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő, ⁷ Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Légkeveréses grill,  Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés, ✓ be, – ki

¹ Melegítse elő a sütőteret öt percre, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

³ Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

⁴ A grillezési idő felénél lehetőség szerint fordítsa meg az ételt.

⁵ Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg kb. 0,25 l folyadékkal.

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

⁷ Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Adatok a vizsgálóintézetek számára

Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint

Tesztételek (kellék)		[°C]		^{5,6}	[perc]
Aprósütemény (1 sütőtepsi ¹)		150	–	2	25–35
		160 ⁴	–	3	20–30
Aprósütemény (2 sütőtepsi ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35
Kinyomós süti (1 sütőtepsi ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	20–30
Kinyomós süti (2 sütőtepsi ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁷
Almás pite (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Vizes piskóta (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
		150–170 ⁴	–	2	25–45
Toast (sütőrács ¹)		300	–	3	5–8
Hamburger (sütőrács ¹ a 4. szinten, az univerzális tepsi ¹ pedig az 1. szinten)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁸

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ⁵ Szint, Ételkészítési idő, Hőlégteljesítés plusz, Alsó-/felső hő, Nagy grill, ✓ be, – ki

- ¹ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- ² Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon. A sütőrács középre helyezze a csatos tortaformát.
- ³ Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.
- ⁴ Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- ⁵ Melegítse elő a párolóteret öt perccig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- ⁶ Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- ⁷ Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- ⁸ Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.


Adatok a vizsgálóintézetek számára

Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

- A mérés a Eco-hőlégkeverés  üzemmódban történik.
- Válassza a Világítás | „Be“ 15 másodpercre beállítást (lásd „Beállítások“, „Világítás“ fejezet).
- A mérés alatt csak a méréshez szükséges tartozék van a sütőtérben. Ne használjon további, már meglévő tartozékokat, például FlexiClip teljesen kihúzható síneket, illetve katalitikusan felületkezelt alkatrészeket, mint amilyenek az oldalfalak vagy a tetőlemez.
- Az energiahatékonysági osztály meghatározásának egyik fontos előfeltétele, hogy az ajtó a mérés közben tömítetten zárva legyen. A használt mérőelemek befolyásolhatják az 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 7260 BP
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	1,10 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,71 kWh
Sütőterek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	76 l
Készülék mérete	47,0 kg

Miele Kft.

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7260 BP

hu-HU

M.-Nr. 11 190 720 / 11