

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	6
Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez	15
Áttekintés	16
Kezelőelemek	17
Be/Ki gomb	18
Közeledést érzékelő szenzor	18
Érintógombok.....	19
Érintőkijelző	20
Piktogramok	21
Kezelési elv	22
Menüpont kiválasztása.....	22
Lapozás.....	22
Kilépés a menüsintből	22
Érték vagy beállítás módosítása.....	22
Beállítás módosítása egy választási listában	22
Számok megadása a számsorral	22
Számok megadása a számjegyblokkal	22
Beállítás módosítása egy szegmens sávval	22
Betűk megadása	23
Felbukkanó menü kijelzése	23
Bejegyzések áthelyezése	23
Pull-down menü (Legördülő menü) megjelenítése	23
Segítség megjelenítése	23
A MobileStart funkció aktiválása	23
Felszereltség	24
Típustábla.....	24
Szállítási csomag.....	24
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok	24
Biztonsági berendezések	29
PerfectClean bevonatú felületek	29
Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok	29
Első üzembe helyezés	30
Miele@home	30
Alapbeállítások	31
A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése	32
Beállítások	34
A beállítások áttekintése	34
A „Beállítások“ menü lehívása.....	37
Nyelv ▾	37
Pontos idő	37

Dátum	38
Világítás	38
Kezdő képernyő	38
Kijelző	38
Hangerő	39
Egységek	39
Booster	39
Gyorslehűtés	39
Melegentartás	40
Javasolt hőmérsékletek	40
Pirolízis	40
Utóhűtés	40
Kamera a sütőtérben	41
Közeledést érz. szenzor	41
Biztonság	42
Bútor előlap felismerés	42
Miele@home	43
Távvezérlés	43
A MobileStart funkció aktiválása	43
SuperVision	44
RemoteUpdate (Távoli frissítés)	44
Szoftver verzió	45
Jogi információk	45
Kereskedő	45
Gyári beállítások	45
Alarm + Stopper	46
Az Alarm funkció használata	46
A Stopper funkció használata	47
Fő- és almenük	48
Energiatakarékosági tanácsok	50
Kezelés	52
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása	52
Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása	52
Az ételkészítési idő beállítása	53
A beállított ételkészítési idők módosítása	53
A beállított ételkészítési idők törlése	53
Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése	54
A sütőtér előmelegítése	54
Booster	54
Előmelegítés	55
Gyorslehűtés	56

Tartalom

Melegentartás.....	56
Crisp function.....	58
Üzem mód váltása.....	58
Klímavezérlés.....	59
Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval.....	60
Maradék víz elpárologtatása	62
Automatikus programok.....	64
Kategóriák	64
Automatikus programok alkalmazása	64
Fontos használati útmutatások	64
Keresés.....	65
Speciális felhasználások	66
Felolvasztás.....	66
Aszalás	67
Edények melegítése	68
Kelesztés	68
Melegentartás.....	68
Alacsony hőm. sütés.....	69
Befőzés.....	71
Fagyasztott termékek/készételek	73
MyMiele	74
Saját programok.....	75
Sütés.....	78
Tanácsok a sütéshez.....	78
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	78
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	79
Sütés (hús)	80
Sütési tippek.....	80
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	80
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	81
Húsmaghőmérő tű.....	82
Grillezés.....	85
Tanácsok grillezéshez.....	85
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	85
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	86
Tisztítás és ápolás.....	87
Nem megfelelő tisztítószer	87
Normál szennyeződések eltávolítása	88
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül) ..	88
Sütőtér tisztítása Pírolízis segítségével	89

Vízkömentesítés	92
Az ajtó kiszérése	96
Az ajtó szétszerelése	97
Az ajtó beszerelése.....	100
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése.....	100
Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása	101
Mi a teendő, ha	102
Ügyfélszolgálat	108
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén	108
Garancia	108
Telepítés	109
Beépítési méretek.....	109
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe	109
Oldalnézet	110
Csatlakozás és szellőzés.....	111
Sütő beszerelése	112
Elektromos csatlakozás.....	113
Sütési táblázatok	114
Kevert tészta.....	114
Gyúrt tészta	115
Kelt tészta.....	116
Túrós-olajos tészta	117
Piskótatészta	117
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény	118
Pikáns csemegék	119
Marha	120
Borjú	121
Sertés	122
Bárány, vadhús.....	123
Szárnyas, hal	124
Adatok a vizsgálóintézetek számára	125
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint	125
Energiahatékonysági osztály	126
Adatlap háztartási sütőhöz.....	126
Megfelelőségi nyilatkozat	127
Szerzői jogok és licenck	128
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck	129

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

Rendeltetészerű használat

- ▶ Ez a sütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, főzésére, sütésére, grillezésére, felolvasztására, befőzésére és szárítására. Minden más felhasználási mód meg nem engedett.
- ▶ Azok a személyek, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a sütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell őket.

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezt a speciális világító eszközt csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására. A cserét csak a Miele engedélyével rendelkező szakember vagy a Miele ügyfélszolgálat végezheti el.
- ▶ A sütő 2 db F energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Gyermekek a háztartásban


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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ 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.

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

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

Műszaki biztonság

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

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

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

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ 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.
- ▶ Azoknál a sütőknél, amelyeket csatlakozóvezeték nélkül szállították ki, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Beszerelési és karbantartási munkák, vagy javítások előtt a sütőt le kell választani a hálózatról. Ezt a következőképpen biztosítsa:

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- kapcsolja le a háztartás villamos hálózatának biztosítóját, vagy
 - csavarja ki teljesen a ház becsavarható biztosítóját, vagy
 - húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ne a hálózati csatlakozó vezetékét, hanem a hálózati csatlakozót húzza.
- ▶ A kifogástalan működéshez a sütőnek megfelelő hideg levegő el-látásra van szüksége. Ügyeljen arra, hogy ez ne károsodjon (pl. ha a hővédő léceket beépíti a szekrénybe). Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő tűzhelyek).
- ▶ Ha a sütőt egy bútor előlap mögé (pl. ajtó) építették be, soha ne csukja be az előlapot, amíg a sütőt használja. A zárt bútor előlap mögött felgyülemlik a meleg és a nedvesség. Ezáltal a sütő, a szekrény és a talaj is károsodhat. Csak akkor csukja be a bútor ajtót, ha a sütő teljesen lehűlt.

Szakszerű használat

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

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





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

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

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

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat.
Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hő-légkeverés plusz  vagy Alsó-felső hő  üzemmódokat.
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a gőz a forró fűtőtesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradékhő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér 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 Hő-légkeverés plusz  vagy Eco-hő-légkev.  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Párásítással kombinált folyamatoknál és a maradékvíz elpárologtatásakor vízgőz keletkezik, amely súlyos forrázásokat okozhat. Folyamatban lévő gőzloket vagy maradékvíz elpárologtatáskor soha ne nyissa ki az ajtót.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.
- ▶ A sütőben nem használható műanyag edény magas hőmérsékleteken megolvad, és károsíthatja a sütőt vagy lángra kaphat. Csak sütőben használható műanyag edényt használjon. Vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.
- ▶ Zárt dobozokban befőzéskor és melegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a 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 csípjen be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A sütő károsodhat.

A nemesacél felületekre érvényes:

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

Tisztítás és ápolás

- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződéshez vezethetnek. Távolítsa el a durva szennyeződések a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást.
- ▶ 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 kiszerelese FlexiClip teljesen kihúzható sínrel“ rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy keféket és éles fémkaparót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

Matt üvegfelületek esetén:

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Tartozék

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igényüket elveszítik.
- ▶ A Miele a sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezését.
- ▶ A HUB 5000/HUB 5001 Gourmet sütőedényt (ha van) nem szabad az 1. szintre betolni. A sütőtér alja károsodik. A kis távolság miatt hőtorlódás keletkezik, és a zománcbevonat megrepedhet vagy lepatlanhat. Soha ne tolja a Miele sütőtepsit az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem. Általában a 2. szintet használja.
- ▶ Csak a mellékelt Miele húsmaghőmérő tűt használja. Ha a húsmaghőmérő tű meghibásodott, egy új eredeti Miele húsmaghőmérő tűre cserélje ki.
- ▶ A húsmaghőmérő tű műanyag része nagyon magas hőmérsékleten megolvadhat. A húsmaghőmérő tűt ne használja grill üzemmódokban. A húsmaghőmérő tűt ne tárolja a sütőtérben.
- ▶ 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).

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

A régi készülék ártalmatlanítása

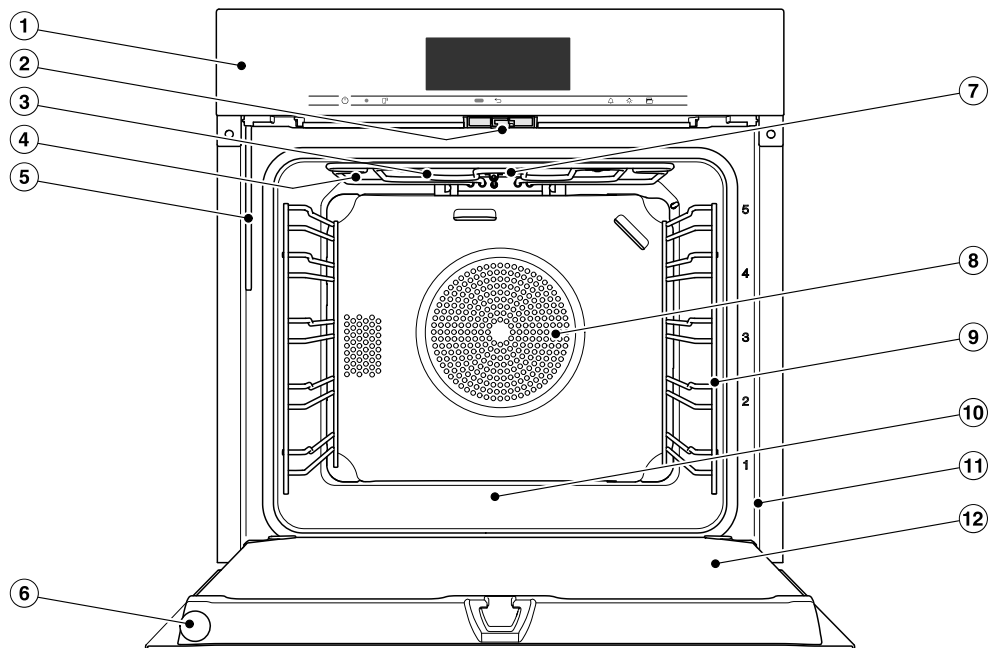
Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétként kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik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



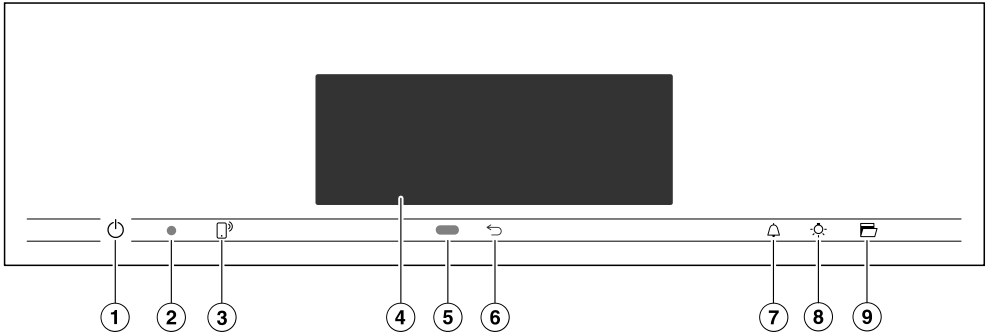
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszaveteli helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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







Áttekintés

Sütő




- ① Kezelőelemek
- ② Ajtózár
- ③ Felső sütés/grill fűtőtest a vezeték nélküli húsmaghőmérő vevőantennájával
- ④ A gőzbevezetés nyílásai
- ⑤ Párolgató rendszer betöltőcsöve
- ⑥ Vezeték nélküli húsmaghőmérő tű
- ⑦ Kamera
- ⑧ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑨ Rögztírács 5 szinttel
- ⑩ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel
- ⑪ Homlokkeret a típusablával
- ⑫ Ajtó



- ① Be/Ki gomb  mélyedésben
A sütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára szá-
mára)
- ③ Érintógomb 
A sütő vezérléséhez mobil végkészü-
lékével
- ④ Érintőkijelző
A kezelés és információk kijelzője
- ⑤ Közeledést érzékelő szenzor
A sütőtér és a kijelző világítás be-
kapcsolásához és a jelzőhangok
nyugtázásához közeledéskor
- ⑥ Érintógomb 
A lépésenkénti visszaugráshoz
- ⑦ Érintógomb 
Stopper vagy riasztások beállításá-
hoz
- ⑧ Érintógomb 
A sütőtér világításának be- és kikap-
csolásához
- ⑨ Érintógomb 
Az ajtó kinyitásához


Kezelőelemek

Be/Ki gomb

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

Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

Közeledést érzékelő szenzor






A közeledést érzékelő szenzor az érintőkijelző alatt az  érintőgomb mellett található. A közeledést érzékelő szenzor felismeri, ha az érintőkijelzőhöz közeledik pl. a kezével vagy a testével.

Ha aktiválta a megfelelő beállításokat, bekapcsolhatja a sütőtér világítását, bekapcsolhatja a sütőt vagy nyugtázza a jelzőhangokat (lásd „Beállítások“, „Közeledést érz. szenzor“ fejezet).

Érintógombok

Az érintógombok ujjal való érintkezésre reagálnak. Minden érintést billentyűhang hagy jóvá. Ezt a gombhangot a Hangerő | Gomb hang | Kikapcsolás beállítás kiválasztásával kapcsolhatja ki.

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

Érintógomb	Funkció
	<p>Ha sütőjét a mobil végkészülékéről szeretné vezérelni, rendelkeznie kell Miele@home rendszerrel, a Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintógombot meg kell érintenie. Ez az érintógomb világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintógomb világít, sütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások”, „Miele@home“ fejezet).</p>
	Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.
	Ha a kijelzőn megjelenik egy menü, vagy lejár egy ételkészítési folyamat, akkor ezzel az érintógommbal bármikor beállíthat egy stoppert (pl. tojásfőzéshez) vagy egy riasztást (egy meghatározott időpontot) (lásd a „Riasztás és stopper“ fejezetet).
	<p>Ennek az érintógombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást.</p> <p>A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.</p>
	Ezzel az érintógommbal az ajtó automatikusan kinyílik. A bezáráshoz nyomja az ajtót kézzel vagy egy ruhával a homlokkerethez, amíg az ajtó be nem kattán.

Kezelőelemek

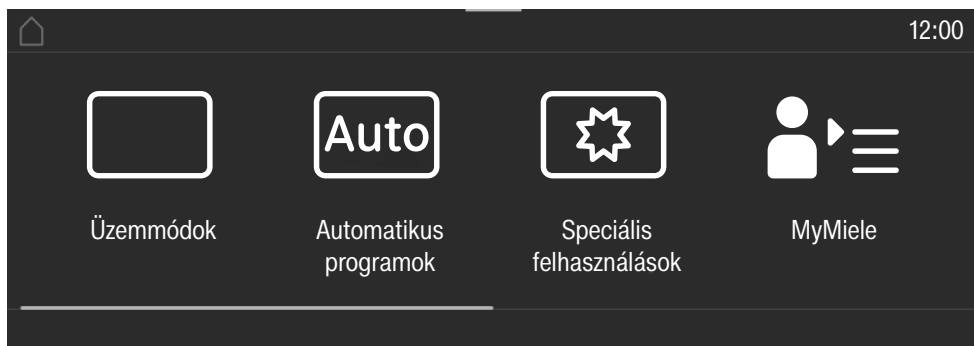
Érintőkijelző

Az érintőkijelző érzékeny felületét hegyes vagy éles tárgyak, mint pl. ceruzák, tollak megkarcolhatják.


Az érintőkijelzőt csak ujjal érintse meg.

Ügyeljen arra, hogy az érintőkijelző mögé ne kerüljön víz.

Az érintőkijelző több részre van felosztva.



A **fejlécen** megjelenik balra a menü elérési útja. Az egyes menüpontok függőleges vonallal vannak egymástól elválasztva. Ha a menü elérési útját helyhiány miatt nem lehet teljesen megjeleníteni, a fölrendelt menüpontokat a ... I ábrázolja.

Ha megérint egy menü nevet a fejlécen, a kijelző az adott menüre vált. A kezdőképernyőre váltáshoz érintse meg: .

A pontos idő jobb oldalon jelenik meg a fejlécen. Érintéssel beállíthatja a pontos időt.

További piktogramok is megjelenhetnek, pl. SuperVision .










A fejléc felső szélén található egy narancs színű vonal, amelyen a legördülő menüt le tudja húzni. Ezzel egy ételkészítési folyamat alatt be- vagy kikapcsolhatja a beállításokat.

Középen található az aktuális menü a menüpontokkal. A kijelzőn való simítással jobbra vagy balra lapozhat. Ha megérint egy menüpontot, kiválasztja (lásd „Kezelési elv“ fejezet).

A **láblécen** menütől függően különböző felületek jelennek meg a kezeléshez, pl. Időzítés, Tárolás vagy OK.

Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

Piktogram	Jelentés
	Ez a piktogram jelöli a kiegészítő kezelési információkat és utasításokat. Ezeket az információs ablakokat az OK gombbal hagyja jóvá.
	Utalás azokra a fölérendelt menüpontokra, amelyek a menü elérési útján helyhiány miatt nem kerülnek kijelzésre.
	Riasztás
	Stopper
	Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be.
	Az üzembehelyezési zár vagy a billentyűzár be vannak kapcsolva (lásd „Beállítások“, „Biztonság“ fejezet). A kezelés le van zárva.
	Maghőmérséklet a húsmaghőmérő tű használatakor
	Távvezérlés (csak akkor jelenik meg, ha Miele@home rendszerrel rendelkezik, és a Távvezérlés Bekapcsolás beállítást kiválasztotta)
	SuperVision (csak akkor jelenik meg, ha Miele@home rendszerrel rendelkezik, és a SuperVision SuperVision kijelző Bekapcsolás beállítást kiválasztotta)

Kezelési elv

A sütőt az érintőkijelzőn kezeli a kívánt menüpont megérintésével.

Egy lehetséges kiválasztás minden megérintésével a megfelelő karakter (szó és/vagy piktogram) **narancs** színű-re vált.

Egy kezelési lépés jóváhagyásához a felületek **zöld** hátterűek (pl. OK).

Menüpont kiválasztása

- Érintse meg a kívánt felületet vagy a kívánt értéket az érintőkijelzőn.

Lapozás

Balra vagy jobbra tud lapozni.

- Simítson végig a képernyőn. Ehhez az ujját helyezze az érintőkijelzőre, és mozgassa az ujját a kívánt irányba.

A sáv az alsó területen mutatja a pozíciót az aktuális menüben.

Kilépés a menüsintből

- Érintse meg az ↵ érintőgombot vagy érintse meg a menü elérési útján a ... I piktogramot.
- A kezdőképernyőre váltáshoz érintse meg: ⏪.

Az eddig bevitt, de az OK gombbal nem jóváhagyott adatokat a rendszer nem menti el.

Érték vagy beállítás módosítása

Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást narancs szín jelöli.

- Válassza ki a kívánt beállítást.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölürendelt menübe.

Számok megadása a számsorral

- Húzza az ujját a számsoron felfelé vagy lefelé, amíg a kívánt érték középre nem kerül.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül.

Számok megadása a számjegyblokkal

- Érintse meg az értéket, amely a számsor közepén áll.

A számjegyblokk jelenik meg.

- Érintse meg a kívánt számokat.

Amint megadott egy érvényes értéket, az OK zöld színre vált.

A nyílal törölheti az utoljára megadott számot.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül.

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 jelzőhangok).

- A beállítás módosításához érintse meg a megfelelő szegmenst a szegmens sávon.
- A beállítás ki- vagy bekapcsolásához válassza a Bekapcsolás vagy a Ki lehetőséget.

- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Betűk megadása

A betűket a kijelző billentyűzetén adja meg. Rövid, lényegre törő neveket válasszon.

- Érintse meg a kívánt betűket vagy karaktereket.

Tanács: A \lceil jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.

- Érintse meg a Tárolás gombot.

A név elmentésre kerül.

Felbukkanó menü kijelzése

Egyes menükben megjeleníthet egy felbukkanó menüt, pl. egyéni programok átnevezéséhez vagy a MyMiele alatt bejegyzések áthelyezéséhez.

- Pl. egy saját programot addig érintsen meg, amíg a felbukkanó menü meg nem nyílik.
- Érintse meg az érintőkijelzőt a menüablakon kívül, hogy bezárja a felbukkanó menüt.

Bejegyzések áthelyezése

A saját programok és bejegyzések sorrendjét a MyMiele alatt módosíthatja.

- Pl. egy saját programot addig érintsen meg, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) Elhalasztás lehetőséget.
- Tartsa az ujját a jelölt területen, és húzza a kívánt helyre.

Pull-down menü (Legördülő menü) megjelenítése

Egy ételkészítési folyamat alatt beállításokat ki- vagy bekapcsolhat, pl. a Booster vagy Előmelegítés valamint Wi-Fi funkciót Wi-Fi .

- Húzza a Pull-down menüt a narancs színű vonalon a fejléc alatt lefelé.
- Válassza ki a beállítást, amelyet módosítani szeretne.
Az aktív beállítások narancs színűek. Az inaktív beállítás választott színminitától függően fekete vagy fehér jelölésű (lásd „Beállítások“, „Kijelző“ fejezet).
- A Pull-down menü bezárásához tolja el a Pull-down menüt felfelé vagy érintse meg az érintőképernyőt a menüablakon kívül.

Segítség megjelenítése

A kiválasztott funkcióknál sűgő vehető igénybe. Az alsó sorban megjelenik: Segítség.

- A képes és szöveges utasítások megjelenítéséhez érintse meg: Segítség
- Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg: Bezár

A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

Felszereltség

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

Szállítási csomag

- Használati és szerelés utasítás a sütőfunkciók kezeléséhez
- szakácskönyv receptekkel az automatikus programokhoz és üzemmódokhoz
- húsmaghőmérő tű
- Nyitó
- csavarok a sütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- vízkőmentesítő tabletták és műanyag tömlő tapadókoronggal a párologtató rendszer vízkőmentesítéséhez
- különféle tartozékok

Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

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


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

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

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

Megrendeléskor adja meg sütője modellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.

Tartórács

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

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

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

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

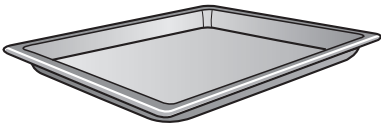
A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiserelése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel“ rész).

Sütőtepsi, univerzális tepsí és rács kihúzás elleni védelemmel

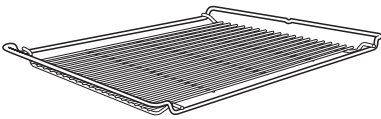
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsí HUBB 71:



Rács HBBR 72:



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

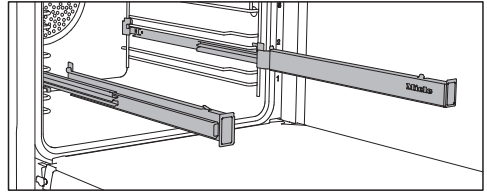
A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

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



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

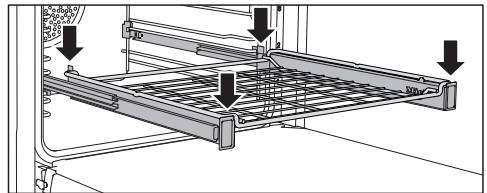
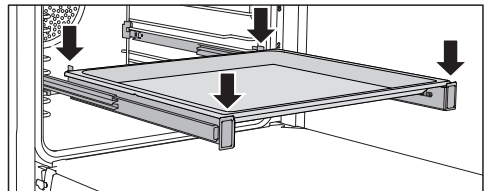
FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72



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.

Felszereltség

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

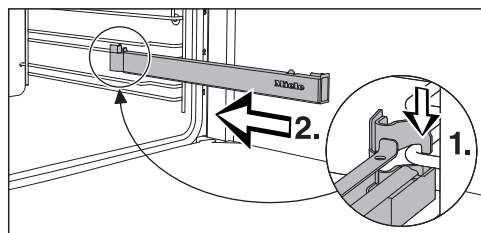
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőttestekkel és a tartozékokkal.

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

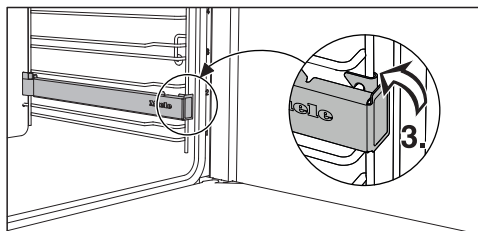
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint két merevítője közé kerülnek beszerelésre.

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

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



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

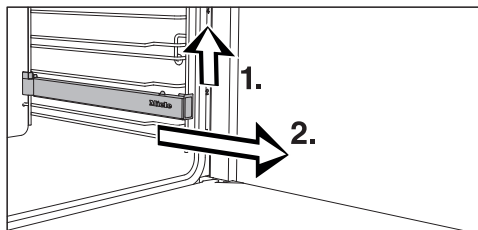


- Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

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

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszereléséhez:

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



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

Kerek sütőformák



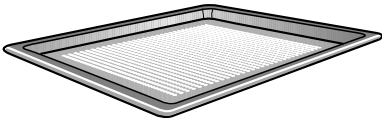
A **HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel PerfectClean bevonattal rendelkezik.

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

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi HBBL 71



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

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

- Az aszalás/szárítás során a szárítandó élelmiszer körüli légkeringés optimalizálódik.

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

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

HBS 70 sütőkő

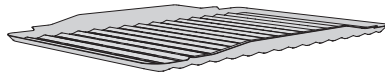


A sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche tészta, kenyér, zsemle, pikáns péksütemények vagy hasonlók.

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

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

Grillező- és sütőlemez HGBB 71



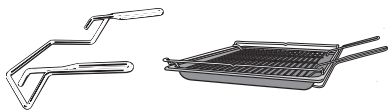
A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.

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

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

Felszereltség

HEG kiemelő fogó



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

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.

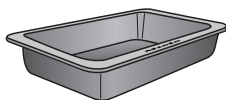
A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

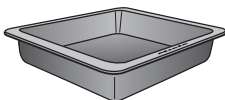
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



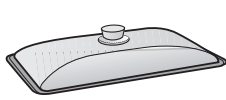
HBD 60-22

Mélység: 35 cm

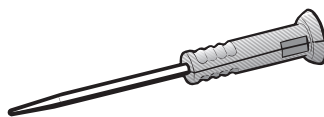
HUB 5001-XL*



HBD 60-35



Húsmaghőmérő tű



Az ön sütőjét vezeték nélküli húsmaghőmérővel látták el, amellyel a sütési műveleteket hőmérsékletpontosan felügyelheti (lásd a „Sütés (hús)“, „Húsmaghőmérő tű“ fejezetet). A húsmaghőmérő tűnek az ajtóban van a helye.

Ha csak részben tolja be a húsmaghőmérő tűt a burkolatban kialakított tartójába, akkor az ajtó becsukásakor megsérülhet.


Minden használat után helyezze be teljesen a húsmaghőmérő tűt tartójába.

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

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

* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

Biztonsági berendezések

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

PerfectClean bevonatú felületek

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

PerfectClean bevonatú felületek:

- Univerzális tepsí
- Sütőtepsi
- 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

Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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

Miele alkalmazás

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



Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: Beállítja a Miele@home-t?.

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

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

A dátum beállítása

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

A pontos idő beállítása

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

Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.


Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

Első üzembe helyezés



A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése

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

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

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

Megjelenik a főmenü.

- Válassza ki a(z) Üzem módok lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Klímavezérlés  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Klímavez. + hőlégkever. plusz  lehetőséget.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

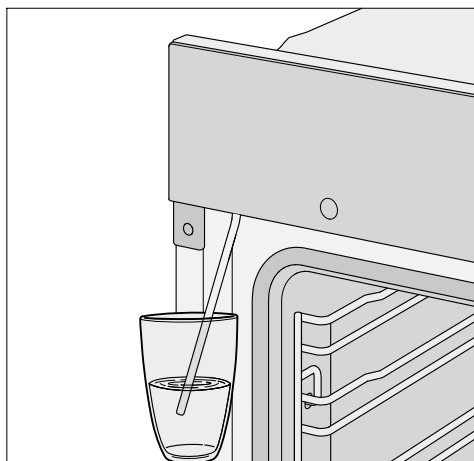
A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Állítsa be a lehető legmagasabb hőmérsékletet (250 °C).

- Válassza ki a(z) Tovább lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Automatikus lehetőséget.

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

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



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

Elindul a beszívási folyamat.


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

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


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

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


Kis idő elteltével automatikusan elindul egy gőzlöklet.

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

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

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

A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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





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

- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből, és tisztítsa meg azt kézzel (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).
- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülőkendővel vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a sütőtérrel.
- Távolítsa el az esetleges maradványokat a kamera burkolatlemezéről a sütőtér tetején.
- 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 Bekapcsolás* Kikapcsolás Éjszakai lekapcsolás Megjelenítés Analog* Digitális Időkijelzés formátuma 24 órás kijelzés* 12 órás kijelzés Beállítás
Dátum	
Világítás	Bekapcsolás „Be“ 15 mp-re* Kikapcsolás
Kezdő képernyő	Főmenü* Üzem módok Automatikus programok Speciális felhasználások Saját programok MyMiele
Kijelző	Fényerő  Színminta Világos Sötét* QuickTouch Bekapcsolás Kikapcsolás*
Hangrő	Hangjelzések  Gomb hang  Köszöntődallam Bekapcsolás* Kikapcsolás
Egységek	Hőmérséklet °C* °F

* Gyári beállítás

Menüpont	Lehetséges beállítások
Booster	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Gyorslehűtés	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Melegentartás	Bekapcsolás Kikapcsolás*
Javasolt hőmérsékletek	
Pirólízis	Gyári javaslattal Gyári javaslat nélkül*
Utóhűtés	Idővezérelt Hőmérsékletvezérelt*
Kamera a sütőtérben	Bekapcsolás Kikapcsolás*
Közeledést érz. szenzor	Világítás be Foly.ban lévő sütéskor* Mindig be Kikapcsolás Készülék bekapcsolása Bekapcsolás Kikapcsolás* Hangjelzés nyugtázása Bekapcsolás* Kikapcsolás
Biztonság	Üzembehely.-i zár  Bekapcsolás Kikapcsolás* Billentyűzár Bekapcsolás Kikapcsolás*
Bútor előlap felismerés	Bekapcsolás Kikapcsolás*
Miele@home	Aktiválás Inaktiválás Kapcsolat állapota Új beállítás Visszaállítás Beállítás
Távvezérlés	Bekapcsolás* Kikapcsolás


* Gyári beállítás

Beállítások


Menüpont	Lehetséges beállítások
SuperVision	SuperVision kijelző Bekapcsolás Kikapcsolás* Kijelző standby üzemmódban Bekapcsolás Csak hiba esetén* Készüléklista Készülék kijelzése Hangjelzések
RemoteUpdate (Távoli frissítés)	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Szoftver verzió	
Jogi információk	Nyílt forráskódú licencek
Kereskedő	Bemutatótermi üzemmód Bekapcsolás Kikapcsolás*
Gyári beállítások	A készülék beállításai Saját programok MyMiele Javasolt hőmérsékletek

* Gyári beállítás

A „Beállítások“ menü lehívása

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

Ön a főmenüben tartózkodik.

- 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, válassza a(z)  lehetőséget a főmenüben.

A(z) Nyelv  almenübe való ismételt belépéshez keresse meg a(z)  piktogramot.

Pontos idő

Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

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

a közeledést érzékelő szenzor automatikusan felismeri, ha a kijelzőhöz közeledik.

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

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

Megjelenítés

A pontos időt Analóg (egy számlapos óra formájában) vagy Digitális (óra:perc) formában jelenítheti meg.

Digitális kijelzés esetén kiegészítőleg megjelenik a dátum.

Időkijelzés formátuma

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

Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

Tanács: Ha nem fut ételkészítési művelet, érintse meg a pontos időt a fejlécen a módosításhoz.

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

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



Beállítások

Dátum

Állítsa be a dátumot.

A dátum kikapcsolt sütő esetén csak a Pontos idő | Megjelenítés | Digitális beállításban jelenik meg.


Világítás

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

Kezdő képernyő

Gyárilag a sütő bekapcsolásakor megjelenik a főmenü. Ehelyett kezdőképernyőként kiválaszthatja pl. közvetlenül az üzemmódokat vagy a MyMiele alatti bejegyzéseket (lásd a „MyMiele“ fejezetet).



A módosított kezdőképernyő a sütő következő bekapcsolásakor jelenik meg.

A főmenübe az  érintőgomb kiválasztásával kerül vagy a menü elérési útján a fejléccen.

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- 
maximális fényerő
- 
minimális fényerő

Színminta

Válassza ki, hogy a kijelző világos vagy sötét színmintával jelenjen meg.

- Világos
A kijelző világos hátterű sötét felirattal.
- Sötét
A kijelző sötét hátterű világos felirattal.

QuickTouch

Válassza ki, hogy az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor hogyan reagáljon, ha a sütő ki van kapcsolva:

- Bekapcsolás
Ha a Pontos idő | Kijelző | Bekapcsolás vagy a Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor, ha a sütő ki van kapcsolva.
- Kikapcsolás
Függetlenül a Pontos idő | Kijelző beállítástól, az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor 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 után megszólal egy hangjelzés.

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

A hangjelzések hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■
maximális hangerő

- □□□□□□
A hangjelzések ki vannak kapcsolva


Gomb hang

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

- ■■■■■■■■
maximális hangerő

- □□□□□□
A gombhang ki van kapcsolva.

Köszöntődallam

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

Egységek

Hőmérséklet

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

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Bekapcsolás

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

- Kikapcsolás

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

A Booster funkciót egy sütési folyamat-hoz a Pull-down menüvel is be- vagy kikapcsolhatja.

Gyorslehűtés

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

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

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

- Bekapcsolás

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

Beállítások

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

A Gyorslehűtés funkciót egy sütési folyamathoz a Pull-down menüvel is be- vagy kikapcsolhatja.

Ha a sütője egy zárt bútorelőlap mögé van beépítve, vegye figyelembe a Beállítások, fejezet „Bútor előlap felismerés” rész utasításait.

Melegentartás

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

A Melegentartás funkciót csak a Gyorslehűtés funkcióval közösen használhatja.

- Bekapcsolás
A Melegentartás funkció be van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatikusan résnyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret a beállított hőmérsékletre.
Amint a hőmérsékletet elérte, az ajtó automatikusan bezáródik, hogy melegen tartsa az ételt.
- Kikapcsolás
A Melegentartás funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

A Melegentartás funkciót egy sütési folyamathoz a Pull-down menüvel is be- vagy kikapcsolhatja.

Ha a sütője egy zárt bútorelőlap mögé van beépítve, vegye figyelembe a Beállítások, fejezet „Bútor előlap felismerés” rész utasításait.

Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

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

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

A Melegentartás funkcióhoz is módosíthatja a javasolt hőmérsékletet.

Pirolízis

Beállíthatja, hogy a pirolízis végrehajtásának ajánlása megjelenjen-e (Gyári javaslattal) vagy nem (Gyári javaslat nélkül).

Utóhűtés

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

- Hőmérsékletvezérelt
A hűtőventilátor kb. 70°C alatti sütőtér-hőmérsékletnél kapcsol ki.

- Idővezérelt
A hűtőventilátor kb. 25 perc után kapcsol ki.

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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

Kamera a sütőtérben

Ha a Kamera a sütőtérben | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, egy sütési folyamat alatt képeket fogadhat a sütőtérből mobil végkészülékére.

Feltétele, hogy a Miele App mobil végkészülékére installálva legyen, és Miele@home rendszerrel rendelkezzen (lásd „Beállítások“, „Miele@home“ fejezet).

Ha az ajtó be van zárva, a kamera rendszeres időközönként fotót készít az ételről, amely a legfelső használt szintre van betolva.

A sütőtér világítása a teljes sütési folyamat alatt be van kapcsolva az optimális átvitel elérése érdekében.


Ha szükséges, a sütési folyamat beállításait a Miele App-al hozzáigazíthatja.

Közeledést érz. szenzor


A közeledést érzékelő szenzor felismeri, ha az érintőkijelzőhöz közeledik pl. a kezével vagy a testével.

Ha szeretné, hogy a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütő esetén is reagáljon, válassza a Kijelző | Quick-Touch | Bekapcsolás beállítást.

Világítás be

- Foly.ban lévő sütéskor
Amint egy ételkészítés alatt az érintőkijelzőhöz közeledik, a sütőtér világítása bekapcsol. A sütőtér megvilágítása 15 mp múlva automatikusan kikapcsol.
- Mindig be
Amint az érintőkijelzőhöz közeledik, a sütőtér világítása bekapcsol. A sütőtér megvilágítása 15 mp múlva automatikusan kikapcsol.
- Kikapcsolás
A közeledést érzékelő szenzor nem reagál, ha közeledik az érintőkijelzőhöz. Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol.

Készülék bekapcsolása

- Bekapcsolás
Ha a pontos idő kijelzésre kerül, a sütő bekapcsol és a főmenü megjelenik, amint az érintőkijelzőhöz közeledik.
- Kikapcsolás
A közeledést érzékelő szenzor nem reagál, ha közeledik az érintőkijelzőhöz. Kapcsolja be a sütőt a Be/Ki  gombbal.

Beállítások

Hangjelzés nyugtázása

- Bekapcsolás
Amint az érintőkijelzőhöz közeledik, kikapcsolnak a jelzőhangok.
- Kikapcsolás
A közeledést érzékelő szenzor nem reagál, ha közeledik az érintőkijelzőhöz. Kapcsolja ki a jelzőhangokat manuálisan.


Biztonság

Üzembehely.-i zár


Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

Aktivált üzembehelyezési zár esetén azonnal beállíthat továbbá egy riasztást vagy stoppert valamint használhatja a MobileStart funkciót.

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Bekapcsolás
Az üzembehelyezési zár aktiválódik. Mielőtt a sütőt használni tudja, kapcsolja be, és érintse meg a  piktogramot legalább hat mp-ig.
- Kikapcsolás
Az üzembehelyezési zár ki van kapcsolva. A sütőt a megszokott módon használhatja.

Billentyűzár

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

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

Bútor előlap felismerés

- Bekapcsolás
A bútor előlap felismerés aktiválva van. A sütő a közeledést érzékelő szenzorral automatikusan felismeri, hogy a bútorajtó zárva van-e.
Zárt bútorajtónál a sütő automatikusan kikapcsol egy idő után.
- Kikapcsolás
A bútor előlap felismerés ki van kapcsolva. A sütő nem ismeri fel, hogy a bútor előlap zárva van-e.

Ha a sütő egy bútor előlap mögé (pl. ajtó) van szerelve, a sütő, a szekrény és a padló a felgyülemlt nedveségtől a zárt bútor előlap mögött károsodhat.

Mindig hagyja a bútorajtót nyitva, közben használja a sütőt.
Csak akkor csukja be a bútor ajtót, ha a sütő teljesen lehűlt.

Miele@home

A sütő a Miele@home képes háztartási gépekhez tartozik és SuperVision funkcióval rendelkezik.

Sütője gyárilag Wi-Fi kommunikációs modullal van felszerelve, és vezeték nélküli kommunikációra alkalmas.

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

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

tához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.

Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a sütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy egy használt sütőt helyez üzembe. Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a sütőjéhez.



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


Távvezérlés

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

Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

A MobileStart funkció aktiválása

- A MobileStart funkció aktiválásához érintse meg a(z)  érintőgombot. A(z)  érintőgomb világitani kezd. A Miele alkalmazással távolról is vezérelheti a sütőt.

A sütő gombjaival való közvetlen vezérlés elsőbbséget élvez az alkalmazáson keresztüli távirányításhoz képest. Addig használhatja a MobileStart funkciót, amíg világít a(z)  érintőgomb.


Beállítások

SuperVision

A sütő a Miele@home képes háztartási gépekhez tartozik és SuperVision funkcióval rendelkezik más háztartási készülékek felügyeletéhez a Miele@home rendszerben.

Csak akkor tudja a SuperVision funkciót aktiválni, ha beállította a Miele@home rendszert.

SuperVision kijelző

- Bekapcsolás
A SuperVision funkció be van kapcsolva. A kijelző jobb felső oldalán megjelenik a  piktogram.
- Kikapcsolás
A SuperVision funkció ki van kapcsolva.

Kijelző standby üzemmódban

A SuperVision funkció a készenléti üzemmódban is elérhető. A feltétel az, hogy a pontos idő be legyen kapcsolva (Beállítások | Pontos idő | Kijelző | Bekapcsolás).

- Bekapcsolás
Aktív háztartási készülékek, amelyek a Miele@home rendszerben be vannak jelentkezve, mindig kijelzésre kerülnek.
- Csak hiba esetén
Csak az aktív készülékek hibái láthatók.

Készüléklista

Minden készülék látható, amely a Miele@home rendszerbe be van jelentkeztetve. Ha kiválaszt egy készüléket, további beállításokat hívhat elő:

- Készülék kijelzése
 - Bekapcsolás
A SuperVision funkció ehhez a készülékhez be van kapcsolva.
 - Kikapcsolás
A SuperVision funkció ehhez a készülékhez ki van kapcsolva. A készülék a továbbiakban be van jelentkezve a Miele@home rendszerbe. A hibák kijelzésre kerülnek akkor is, ha a SuperVision funkció ehhez a készülékhez ki van kapcsolva.
- Hangjelzések
Beállíthatja, hogy a jelzőhangok ehhez a készülékhez bekapcsolva (Bekapcsolás) vagy kikapcsolva (Kikapcsolás) legyenek.

RemoteUpdate (Távoli frissítés)

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

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

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

Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

A RemoteUpdate folyamata

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

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

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

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

A frissítés néhány percig eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

Szoftver verzió

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Jogi információk

A Nyílt forráskódú licencek alatt található egy áttekintés az integrált nyílt forráskódú licencekről.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Kereskedő

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

Bemutatótermi üzemmód


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

- Bekapcsolás
A bemutató mód bekapcsolódik, ha legalább négy másodpercig az OK gombon tartja az ujját.
- Kikapcsolás
A bemutatótermi üzemmód kikapcsolódik, ha legalább négy másodpercig az OK gombon tartja az ujját. A sütőt a megszokott módon használhatja.

Gyári beállítások


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

Alarm + Stopper

A(z)  érintőgombbal egy stoppert (pl. tojás főzéséhez), vagy egy riasztást (egy fix időt) állíthat be.



Egyidejűleg két riasztást, két stoppert vagy egy riasztást és egy stoppert tud beállítani.


Az Alarm funkció használata


A  riasztással egy meghatározott időpontot állíthat be, amikor a jelzésnek meg kell szólalnia.


Riasztás beállítása


Ha a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, kapcsolja be a sütőt a riasztás beállításához. A riasztás időpontja megjelenik a kikapcsolt sütőnél.

- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a  Alarm lehetőséget.
- Állítsa be a riasztás időpontját.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

Ha a sütő ki van kapcsolva, akkor a pontos idő helyett a riasztás időpontja és a  piktogram látható.


Ha egyidejűleg egy ételkészítési folyamat fut vagy ön egy menüben van, akkor megjelenik a riasztás ideje és a  piktogram a kijelző jobb felső részén.

A riasztás beállított időpontja villog  az időpont mellett a kijelzőn, és megszólal egy hangjelzés.

- Válassza ki az  érintőgombot vagy a riasztás beállított időpontját a kijelzőn.

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Riasztás módosítása


- Válassza a riasztást a kijelzőn, vagy válassza a  piktogramot és azt követően a kívánt riasztást.

A riasztás beállított időpontja megjelenik.

- Állítsa be az új időt a riasztáshoz.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A módosított riasztási időpont elmentésre kerül és megjelenik a kijelzőn.

Riasztás törlése


- Válassza a riasztást a kijelzőn, vagy válassza a  piktogramot és azt követően a kívánt riasztást.

A riasztás beállított időpontja megjelenik.

- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A riasztás törlésre kerül.

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.


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


A stopper beállítása


Ha a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítását kiválasztotta, kapcsolja be a sütőt a stopper beállításához. A lejárt 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.
- Válassza ki a  Stopper lehetőséget.
- Állítsa be a stoppert.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

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


Ha egyidejűleg egy sütési folyamat fut vagy ön egy menüben van, akkor megjelenik  és a futó stopper a kijelző jobb felső részén.

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

- Érintse meg az  érintőgombot vagy a kívánt stoppert a kijelzőn.

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása


- Válassza ki a stoppert a kijelzőn, vagy válassza a(z)  érintőgombot és azt követően a kívánt stoppert.

Megjelenik a beállított stopper.

- Állítsa be az új stoppert.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A módosított stopper elmentésre kerül és percenként fut le. Tíz percnél rövidebb stopper másodpercenként fut le.

A stopper törlése













- Válassza ki a stoppert kijelzőn, vagy válassza a(z)  érintőgombot és azt követően a kívánt stoppert.







Megjelenik a beállított stopper.

- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

A stopper törlésre kerül.

Fő- és almenük

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Üzem módok <input type="checkbox"/>		
Hőlégkeverés plusz 	160 °C	30–250 °C
Alsó-felső hő <input type="checkbox"/>	180 °C	30–280 °C
Klíma vezérlés 		
Klíma vez. + sütő automatika 	160 °C	130–230 °C
Klíma vez. + hőlégkever. plusz 	160 °C	130–250 °C
Klíma vezérlés + Intenzív sütés 	170 °C	130–250 °C
Klíma vezérlés + Alsó-felső hő 	180 °C	130–280 °C
Intenzív sütés 	170 °C	50–250 °C
Sütő automatika 	160 °C	100–230 °C
Alsó hő <input type="checkbox"/>	190 °C	100–280 °C
Felső hő <input type="checkbox"/>	190 °C	100–250 °C
Nagy grill 	240 °C	200–300 °C
Kicsi grill 	240 °C	200–300 °C
Légkeveréses grill 	200 °C	100–260 °C
Eco-hőlégkever. 	190 °C	100–250 °C
Automatikus programok <input type="checkbox"/> Auto		

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Speciális felhasználások 		
Felolvasztás	25 °C	25–50 °C
Aszalás	60 °C	30–70 °C
Edények melegítése	80 °C	50–100 °C
Kelesztés		
15 perces kelesztés	–	–
30 perces kelesztés	–	–
45 perces kelesztés	–	–
Alacsony hőm. sütés	100 °C	80–120 °C
Melegentartás	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Saját programok 		
Beállítások 		
Karbantartás 		
Vízkömentesítés		
Pirólízis		

Energiatakarékossági tanácsok

Ételkészítési folyamatok

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

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 süssse. A sütőt azonban semmiképpen se kapcsolja ki (Lásd a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések“ fejezetet).
- Ha egy sütési folyamathoz kiválasztott egy sütési időt, a sütőtér fűtése röviddel a sütési folyamat lejáratá előtt magától kikapcsol. A meglévő maradék hő elegendő a sütési folyamat befejezéséhez.
- A legjobb, ha a pirolitikus tisztítást közvetlenül a sütési folyamat után indítja el. A meglévő maradék hő csökkenti az energiateljesítményt.

Beállítások

- A kezelőelemekhez válassza a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást, hogy az energiateljesítményt csökkentse.
- A sütőtér megvilágításához válassza a Világítás | Kikapcsolás vagy a „Be“ 15 mp-re beállítást. A sütőtér világítását bármikor ismét bekapcsolhatja az érintőgombbal.

Energiatakarékos üzemmód

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

Kezelés

- Kapcsolja be a sütőt.

Megjelenik a főmenü.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a(z) Üzem módok lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Megjelenik az üzemmód és a javasolt hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.

A javasolt hőmérséklet néhány másodpercen belül átvételre kerül. A hőmérsékletet utólag módosíthatja a hőmérséklet kijelző kiválasztásával.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

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

- Az ételkészítési folyamat után válassza ki: Befejezés.
- 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.


Üzem módtól függően a következő beállításokat módosíthatja:

- Hőmérséklet
- Időtartam
- Befejez. időpont
- Indítási időpont
- Booster
- Előmelegítés
- Gyorslehűtés
- Melegentartás
- Crisp function

Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása

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

A maghőmérséklet  csak akkor jelenik meg, ha húsmaghőmérő tűt használ (lásd „Sütés (hús)“, „Húsmaghőmérő tű“ rész).

- Érintse meg a hőmérséklet-kijelzőt.
- Módosítsa a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet , ha szükséges.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A sütési folyamat a módosított várt 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 kelesztőszerrek hatása.

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

- Időtartam
Állítsa be az étel elkészüléséhez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. A beállítható maximális ételkészítési idő a választott üzemmódtól függ.
- Befejez. időpont
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. időpont lehetőséget beállította. A(z) Indítási időpont segítségével ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.

- Válassza ki a(z) \oplus vagy a(z) Időzítés lehetőséget.

- Állítsa be a kívánt időket.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A beállított ételkészítési idők módosítása

- Válassza a(z) \oplus gombot, az időmegadást vagy a(z) Időzítés lehetőséget.

- Válassza ki a kívánt időt és módosítsa.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

A beállított ételkészítési idők törlése

- Válassza a(z) \oplus gombot, az időmegadást vagy a(z) Időzítés lehetőséget.

- Válassza ki a kívánt időt.

- Válassza ki a Törlés lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

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

Kezelés

Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

Ha megszakít egy ételkészítési folyamatot, a sütőtér fűtése és világítása kikapcsol. A beállított ételkészítési idők törölyésre kerülnek.

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

A Bezár segítségével visszakerül a főmenübe.

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

- Válassza ki a Befejezés lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a Megszakítás lehetőséget.

Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.

- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.





A sütőtér előmelegítése

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

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

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





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 az Hőlégkeverés plusz , Klímavezérlés  és Alsó-felső hő  üzemmódokban
 - sütemény és aprósütemény rövid sütési 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 (Beállítások | Booster | Bekapcsolás):

- Hőlégkeverés plusz 
- Alsó-felső hő 
- Sütőautomatika 
- Klímavezérlés 

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

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

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

Booster ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

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

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

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

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

■ Húzza lefelé **Pull-down**-menüt.

A **Booster** narancs színnel van jelölve.

■ Válassza ki a **Booster** lehetőséget.

A **Booster** színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

■ Zárja be a **Pull-down**-menüt.

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

Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

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

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

Előmelegítés bekapcsolása

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

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

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

■ Húzza lefelé **Pull-down**-menüt.

A **Előmelegítés** színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

■ Válassza ki a **Előmelegítés** lehetőséget.

A **Előmelegítés** narancs színnel van jelölve.

■ Zárja be a **Pull-down**-menüt.

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

■ Tolja be az ételt a sütőtérbe, amint erre felszólítást kap.

■ Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Kezelés

Gyorslehűtés

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

Gyorslehűtés ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

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

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

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

Ki akarja kapcsolni a Gyorslehűtés funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Gyorslehűtés narancs színnel van jelölve.

- Válassza ki a Gyorslehűtés lehetőséget.

A Gyorslehűtés színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

Ha a Melegentartás funkció is be van kapcsolva, megjelenik a Ha a „Gyors lehűtés“ funkció ki van kapcsolva, a „Melegentartás“ is kikapcsol.

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

- Zárja be a Pull-down-menüt.

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

Melegentartás

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

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

Ha használja a húsmaghőmérő tűt, a sütőtér hőmérséklete a melegentartáshoz kb. 20 °C-al a maghőmérséklet felett van.

A Melegentartás funkciót csak a Gyorslehűtés funkcióval közösen használhatja.

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

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

Melegentartás kikapcsolása egy sütési folyamathoz

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

Be akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Melegentartás színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

- Válassza ki a Melegentartás lehetőséget.

Ha a Gyorslehűtés funkció is ki van kapcsolva, megjelenik a A „Melegentartás” „Gyors lehűtés”-t igényel. A „Gyors lehűtés” funkció aktiválása is folyamatban..

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

Melegentartás és Gyorslehűtés narancs színnel van jelölve.

- Zárja be a Pull-down-menüt.

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

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

Melegentartás kikapcsolása egy sütési folyamathoz

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

Ki akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

- Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Melegentartás narancs színnel van jelölve.

- Válassza ki a Melegentartás lehetőséget.

A Melegentartás színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

A beállítása a Gyorslehűtés funkcióhoz nem módosul.

- Zárja be a Pull-down-menüt.

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

Kezelés

Crisp function

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

Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

Crisp function bekapcsolása

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

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

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

- Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Crisp function színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

- Válassza ki a Crisp function lehetőséget.

A Crisp function narancs színnel van jelölve.

- Zárja be a Pull-down-menüt.

A Crisp function funkció be van kapcsolva.


Üzem mód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.





- Válassza ki a választott üzemmód piktogramját.
- Ha beállított egy hőkezelési időt, hagyja jóvá a(z) Megszakítja a folyamatot? üzenetet az Igen gombbal.
- Válassza ki az új üzemmódot.

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

- Állítsa be az értékeket az ételkészítési folyamathoz, és hagyja jóvá az OK gombbal.

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

A párasítást különböző fűtési módokkal kombinálhatja:

- Klímavez.+sütőautomatika 
- Klímavez. + hőlégkever. plusz 
- Klímavezérlés + Intenzív sütés 
- Klímavezérlés + Alsó-felső hő 

A kívánt üzemmód kiválasztása után állítsa be a hőmérsékletet, és határozza meg a gőzlöketek típusát és számát (Automatikus, Kézi vagy Időzítéssel).

A kezelőpanel alatt balra levő betöltő-csőön keresztül a párológató rendszer friss vezetékes vizet szív be.

A víztől eltérő folyadék rongálja a sütőt.

Kizárólag vezetékes vizet használjon a párasítással végzett ételkészítéshez.

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

Alkalmas ételek

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

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

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

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

Klímavezérlés

Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval

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

- Készítse elő az ételt, és tegye a sütőtérbe.
- Válassza ki a Üzem módok lehetőséget.
- Válassza ki a Klímavezérlés lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot párásítással.
A sütési folyamatok minden fűtési móddal ugyanúgy lefutnak.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet.

Hőmérséklet beállítása

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.
- Válassza ki a Tovább lehetőséget.
- Kapcsolja ki a Előmelegítés funkciót a Pull-down menüvel, ha szükséges.

A gőzlöketek indításához megjelenik a kiválasztás.

Gőzlöketek kiválasztása

- Válassza ki az Automatikus, Kézi vagy Időzítéssel lehetőséget.
 - Automatikus
A sütő egy gőzlöketet indít automatikusan a felfűtési fázis után.
 - Kézi
Egy, kettő vagy három gőzlöketet indít el az érintőkijelzőn.
 - Időzítéssel
Beállítja az időpontokat a gőzlöketekhez. A sütő egy, kettő vagy három gőzlöketet indít a beállított időpontban.

Ha pl. kenyeret vagy zsemlét akar az előmelegített sütőtérben készíteni, a legjobb, ha a gőzlöketeket manuálisan indítja el, és bekapcsolja a Előmelegítés funkciót. Az első gőzlöketet rögtön az étel betolása után indítsa el.

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

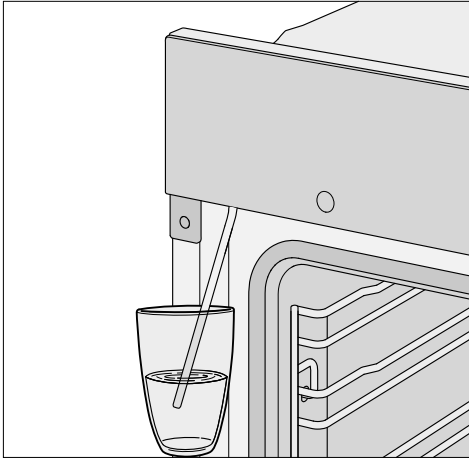
Ha a Előmelegítés funkciót akarja használni, vegye figyelembe a felfűtési fázist a manuális és idővezérelt gőzlöketeknél (lásd „Kezelés“ fejezet, „Előmelegítés“ rész).

- Válassza ki a gőzlöketek számát (csak Kézi vagy Időzítéssel esetén).
- Állítsa be az időpontokat a gőzlöketekhez, ha szükséges.
- Válassza ki a Tovább lehetőséget.

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

A víz előkészítése és a beszívási művelet elindítása

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



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

Elindul a beszívási folyamat.

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

A beszívási folyamatot a *Állj* vagy a *Indítás* lehetőségekkel bármikor megszakíthatja, majd folytathatja.

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

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

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

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

Ha kiválasztotta a *Időzítéssel* lehetőséget, az indítás előtt az időpontot módosíthatja a **i** *Információ segítségével*.

Gőzlöketek indítása

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

Automatikus

A felfűtési fázis után a gőzlöket automatikusan elindul.

A víz a sütőtérben elpárolog, megjelenik a *Gőzlöket*.

A gőzlöket után elalszik a *Gőzlöket*.


- Készítse el teljesen az ételt.

Klímavezérlés

Kézi

Amint a Gőzlöket megjelenik, és a Indítás zöld hátterű, elindíthatja a gőzlöketeket.

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

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

- Válassza ki a Indítás lehetőséget.

A gőzlöket elindul. Indítás ki van kapcsolva.

- További gőzlöketek elindításához ennek megfelelően járjon el, amint a Indítás zöld hátterű.

Az utolsó gőzlöket után a Indítás ki van kapcsolva.

- Készítse el teljesen az ételt.

Időzítéssel

A beállított időpontban a sütő elindítja az adott gőzlöketet.

Gőzlöket megjelenik, ha a gőzlöket elindul.


Az utolsó gőzlöket után elalszik a Gőzlöket.

- Készítse el teljesen az ételt.


Maradék víz elpárologtatása

Egy megszakítás nélkül lefutó párasítás-sal történő sütési folyamatnál nem marad vissza maradékvíz a rendszerben. A víz a gőzlöketek száma során teljesen elpárolog.

Ha egy párasítással történő ételkészítés manuális leállítása vagy áramkimaradás miatt megszakad, akkor a még el nem párologtatott víz a párologtató rendszerben marad.

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

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


 A vízgőz sérülést okozhat. A vízgőzzel leforrázhatja magát. A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

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

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

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

A maradékvíz azonnali elpárologtatása

 A vízgőz sérülést okozhat.
A vízgőzzel leforrázhatja magát.
A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

A Elpárologtatja a maradékvizet? kérdés megjelenik.

- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

Megjelenik a Maradék víz elpárologtatása és egy időadat.

A maradékvíz elpárologtatása elindul. Követheti a folyamat lefutását.

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

A maradékvíz elpárologtatásának végén megjelenik a(z) Kész.

- Válassza ki a(z) Bezár lehetőséget.

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

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

Maradékvíz elpárologtatásának átugrása

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

Lehetőség szerint ne szakítsa meg a maradékvíz elpárologtatását.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

Megjelenik a Elpárologtatja a maradékvizet?.

- Válassza ki a átugrás lehetőséget.

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

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

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.

Néhány automatikus program alkalmazásakor felszólítást kap a húsmaghőmérő tú használatára. Vegye figyelembe a „Sütés (hús)“, „Húsmaghőmérő tú“ fejezetben leírtakat is.

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadták.

Tanács: A **i** Információ lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információt hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

Fontos használati útmutatások

- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutatóként 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.
- A húsmaghőmérő tú használatkor a sütési idő a maghőmérséklet elérésétől függ.
- Ha egy automatikus program befejezése után az étel még nem készült volna el a kívánsága szerint, válassza ki a következőt: Utópárolás vagy Utánsütés. Az ételt a készülék a hagyományos fűtéssel 3 percig utánsüti.

Keresés

(nyelvtől függően)

A(z) Automatikus programok alatt az étel-kategóriák és az automatikus programok neve szerint kereshet.

Itt egy teljes szöveg keresésről van szó, aminél ön szórészletekre is kereshet.

Ön a főmenüben tartózkodik.

- Válassza a(z) Automatikus programok lehetőséget.

Megjelenik a kategóriák választási listája.

- Válassza a(z) Keresés lehetőséget.
- A billentyűzeten vigye be a keresett szöveget, pl. „kenyér“.

A láblécen megjelenik a találatok száma.

Ha nem talált egyezést, vagy több mint 40 egyezést talált, akkor a(z) találat mező kikapcsol, és önnek módosítania kell a keresési szöveget.

- Válassza ki a(z) XX találat lehetőséget.

Megjelennek a talált kategóriák és automatikus programok.

- Válassza ki a kívánt automatikus programot vagy kategóriát, azt követően a kívánt automatikus programot.

Az automatikus program elindul.

- Kövesse a kijelző utasításait.


Speciális felhasználások

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


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

Felolvasztás

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

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

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

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

Tanácsok

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

Aszalás

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






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




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


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

- Legfeljebb 2 szinten szárítson egyidejűleg.
Tolja be a szárítandó élelmiszert a(z) 1+3 szintre.
Ha sütőrácsot és univerzális tepsi használ, tolja be az univerzális tepsi a sütőrács alá.
- Válassza a(z) Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza a(z) Aszalás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be a szárítási időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az univerzális tepsin.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.


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

-  Speciális felhasználás/üzemmód, 🌡️ hőmérséklet, 🕒 száradási idő,
-  Speciális felhasználásAszalás,
-  üzemmódAlsó-felső hő

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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


- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

Speciális felhasználások

Edények melegítése

Az edény előmelegítésével az étel nem hűl ki olyan gyorsan.

Használjon hőálló edényt.

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




A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételkor.

Kelesztés


Ezt a programot tészták kelesztésére fejlesztették ki.

- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Kelesztés lehetőséget.
- Válassza ki a kelesztési időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

Melegentartás

A párolótérben több órán át tarthatja melegen az ételt.

Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

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

Alacsony hőm. sütés

Ez az Alacsony hőm. sütés elkészítési eljárás 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 vajat, 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.

Tanács: Kapcsolja be a Melegentartás funkciót a Pull-down menüvel, hogy az ételt melegen tartsa a sütési folyamat után anélkül, hogy akaratlanul túlsüsse.

Speciális felhasználások

A(z) Alacsony hőm. sütés speciális felhasználás használata

Vegye figyelembe a „Sütés (hús)“, „Húsmaghőmérő tű“ fejezetben leírtakat is.

- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Alacsony hőm. sütés lehetőséget.
- Kövesse a kijelző utasításait. Előmelegítéskor a szükséges tartozékokat hagyja a párolótérben.
- Állítsa be a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet.
- 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.

- Amint megjelenik a **Tolja be az elkészítendő ételt a húsmaghőmérő tűvel, helyezze az elősütött húst a rácsra, és szűrje bele a húsmaghőmérőt úgy, hogy fém hegye teljesen a hús közepébe szúródjon.**
- Csupkja be az ajtót.

A program lefutása után megjelenik a **Kész**, és egy hangjelzés szólal meg.

Alsó-felső hő üzemmód 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 ki a Üzemmódok lehetőséget.
- 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.

Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


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

Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

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

Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.



Speciális felhasználások


Gyümölcs és uborka befőzése


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

Zöldség befőzése

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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés“ látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételakor.

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

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

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

Fagyasztott termékek/ készételek

Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

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

Tanácsok hasábburgonyához, krockethez vagy hasonlókhöz


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

Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

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


A(z) MyMiele  alatt elmentheti a gyakran használt alkalmazásokat.

Különösen az automatikus programoknál nem kell már mindegyik menüsíntet végigfuttatnia, hogy egy programot elindítson.




Tanács: A(z) MyMiele alatt bevitt menüpontokat kezdőképernyőként is beállíthatja (lásd a „Beállítások“, „Kezdőképernyő“ fejezetet).

Bejegyzések hozzáadása

Legfeljebb 20 bejegyzést fűzhet hozzá.

- Válassza ki a MyMiele  lehetőséget.
- Válassza ki a Bejegyzés hozzáadása lehetőséget.

Alpontokat a következő rubrikákból választhat ki:


- Üzem módok
- Automatikus programok Auto
- Speciális felhasználások 
- Saját programok 
- Karbantartás 

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A listában megjelenik a kiválasztott alpont a hozzátartozó piktogrammal.


- További bejegyzésekkel ugyanígy járjon el. A kiválasztáshoz csak a még hozzá nem adott alpontokat kínálja fel a készülék.

Bejegyzések törlése

- Válassza ki a MyMiele  lehetőséget.
- Érintse addig a bejegyzést, amit törölni szeretne, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a Törlés lehetőséget.

A bejegyzés törlésre kerül a listáról.

Bejegyzések áthelyezése

- Válassza ki a MyMiele  lehetőséget.
- Érintse addig a bejegyzést, amit át szeretne helyezni, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) Elhalasztás lehetőséget.

A bejegyzés körül megjelenik egy nancs színű keret.

- Helyezze át a bejegyzést.

A bejegyzés a kívánt pozícióban található.

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

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


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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

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

Ezután adjon meg egy programnevet.

Saját programok létrehozása

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

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait:

- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.

Ha a Előmelegítés funkciót választja, a Hozzáad segítségével adjon hozzá egy további sütési lépést a sütési idő beállításával. Csak ezután tudja a programot elmenteni vagy elindítani.

Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

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


- Ha további ételkészítési lépések szükségesek, válassza a következőt: Hozzáad, és járjon el úgy, mint az első ételkészítési lépésnél.
- Amint meghatározta az összes szükséges ételkészítési lépést, válassza a következő menüpontot: Szintek rögzítése.
- Válassza ki a kívánt szinte(ke)t.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Ha a beállításokat ellenőrizni vagy utólag módosítani szeretné, érintse meg az adott ételkészítési lépést.

- Válassza ki a Tárolás lehetőséget.

Saját programok

- Adja meg a programok neveit a billentyűzet segítségével.

A  jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.


- Ha bevitte a programnevet, válassza a következő menüpontot: Tárolás.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

Saját programok indítása

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


Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:

- Azonnali indítás
A program azonnal elindul. A sütőtér fűtése azonnal bekapcsol.
- Befejez. időpont
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási időpont
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.
- Párol./sütési lépés kijelzése
Megjelenik az ön beállításainak összefoglalása.

- Folyamatok kijelzése
Megjelennek a szükséges műveletek, pl. az étel betolásához.

- Válassza ki a kívánt menüpontot.
- Az OK gombbal hagyja jóvá az arra vonatkozó útmutatást, hogy melyik szintre kell betenni az ételt.

A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.


A  információ lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

A sütési folyamat alatt a Gyorslehűtés és Melegentartás funkciókat a Pull-down menü segítségével be- vagy kikapcsolhatja.

- Ha a program lefutott, válassza a következőt: Bezár.

Sütési lépések módosítása

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

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg a módosítandó programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.
- Válassza ki a sütési lépést, amelyet módosítani szeretne vagy a Hozzáad lehetőséget egy sütési lépés hozzáadásához.
- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.


- Ha el akarja indítani a módosított programot változtatás nélkül, válassza az **Indítás** lehetőséget.
- Ha minden beállítást módosított, válassza ki a **Tárolás** lehetőséget.


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

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

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

Saját programok átnevezése

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg a módosítandó programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) **Átnevezés** lehetőséget.
- Adja meg a program nevét a billentyűzet segítségével.

A  jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.


- Ha módosította a programnevet, válassza a következő menüpontot: **Tárolás**.

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

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A program átnevezésre került.


Saját programok törlése

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg a törlendő programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a **Törlés** lehetőséget.
- Nyugtázza a kérdést a(z) **Igen** gombbal.

A program törlésre kerül.

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

Saját programok áthelyezése

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg az áthelyezendő programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a(z) **Elhalasztás** lehetőséget.

A bejegyzés körül megjelenik egy narancs színű keret.

- Helyezze át a programot.

A program a kívánt pozícióban található.

Sütés

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasáburgonyát és hasonlókat csak aransárgára süsse, ne sötétbarnára.

Tanácsok a sütéshez

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

Sütőpapír használata

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

- Használjon sütőpapírt sós sütemények esetén, mivel a tészta készítéséhez 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 táblázatoknak 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 egyetlenül lehet és az étel bizonyos körülmények között nincs kész.

Sütési idő kiválasztása

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

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

Ha nem tapadnak nedves tészta morzsák a pálcikára, az étel elkészült.


Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz használata

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.

Klímavezérlés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

Alsó-felső hő használata

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

Ezt az üzemmódot hagyományos receptek készítéséhez használja. A régebi 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-hőlégkev. használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Sütés (hús)

Sütési tippek

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





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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza. A megadottnál magasabb hőmérsékleteken a hús barna lesz, de nem puha.
- Hőlégkeverés plusz , Klímavezérlés  és Sütőautomatika  esetén kb. 20 °C-al alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, mint a 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 sütő-terre vonatkoznak.

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

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

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


Tanácsok

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

Az 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 (továbbbsütési hőmérséklet) önállóan visszahűt.

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Klímavezérlés használata

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

■ 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.

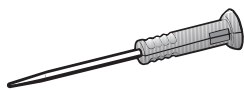
Eco-hőlégkev. használata

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

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Sütés (hús)

Húsmaghőmérő tű



A húsmaghőmérő tűvel a sütési folyamatot hőmérsékletileg pontosan felügyelheti.

Működési mód

A húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyelégig szúrja az ételbe. A fémhegy egy hőérzékelőt tartalmaz. Ez méri az ételkészítési folyamat során az étel belsejében a maghőmérsékletet.

A hőérzékelő kb. 2 cm-rel a hegy mögött található. Úgy szúrja a fémhegyet az ételbe, hogy a hőérzékelő középen legyen (lásd a „Fontos használati útmutatások“ fejezetet).

Az étel maghőmérsékletének növekedése a sütési állapotot tükrözi vissza. Attól függően, hogy ön pl. a húst közepesen vagy jól átsütve szereti, állítson be alacsonyabb vagy magasabb maghőmérsékletet.

A maghőmérsékletet max. 99 °C-ra állíthatja be. Az ételre és a megfelelő maghőmérsékletre vonatkozó adatokat ennek a dokumentumnak a végén találja a sütési táblázatokban.

A húsmaghőmérő tűvel és anélkül végzett ételkészítési folyamat közel ugyanannyi ideig tart.

A maghőmérsékleti értékek továbbítása a sütő elektronikája felé a húsmaghőmérő tű nyelébe épített adó és a hátfalban lévő vevőantenna között rádiójelekkel történik, amint beteszi a sütnivalót a beleszúrt húsmaghőmérő tűvel a sütőtérbe.

A tökéletes jelátvitel csak csukott ajtónál biztosított. Ha az ételkészítési folyamat alatt kinyitja az ajtót pl. a sült meglocsolásához, a jelátvitel megszakad. Csak az ajtó becsukásakor folytatódik. Néhány másodpercig eltart, amíg a kijelzőn ismét az aktuális maghőmérséklet kerül kijelzésre.









A hőérzékelő 100 °C felett károsodik. Ha beleszúrja az ételbe, akkor nincs ilyen sérülésveszély, mivel legfeljebb 99 °C-os maghőmérsékletet lehet beállítani.

Ha nem használja a húsmaghőmérő tűt, az ételkészítési folyamat közben ne hagyja a sütőtérben, hanem mindig tegye az ajtóban kialakított tartóba.

Alkalmazási lehetőségek

Néhány automatikus program és speciális felhasználás alkalmazásakor felszólítást kap a húsmaghőmérő tű használatára.

Ezen túlmenően a saját programoknál és a következő üzemmódok esetén is használhatja a húsmaghőmérő tűt:

- Sütőautomatika 
- Hőlégkeverés plusz 
- Intenzív sütés 
- Alsó-felső hő 
- Klímavez.+sütőautomatika 
- Klímavez. + hőlégkever. plusz 
- Klímavezérlés + Intenzív sütés 
- Klímavezérlés + Alsó-felső hő 

Fontos használati útmutatások

Az optimális működés biztosítása érdekében feltétlenül vegye figyelembe a következő utasításokat.

A húsmaghőmérő tű fém hegye letörhet.

Ne használja a húsmaghőmérő tűt az étel hordozására.

- Ne használjon magas és keskeny fém sütőedényeket, mivel azok a rádiójeleket legyengíthetik.
- Ne tegyen fémes tárgyakat a vezeték nélküli húsmaghőmérő tű fölé, például ne tegyen rá sütőfedőt vagy alufóliát, illetve ne tegyen sütőrácsot és univerzális tepsit a fölötte lévő behelyezési szintre. Üvegfedőt használhat.
- Ne használjon egyidejűleg egy további kereskedelemben kapható fém húsmaghőmérő tűt.
- Kerülje el, hogy a húsmaghőmérő tű nyele a peccenyeszaftra lógjon, vagy a sütnivalón vagy a sütőedény szélén felfeküdjön.
- A húst beletelheti egy edénybe vagy felteheti a sütőrácsra.
- A húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig szűrja az ételbe, hogy a hőérzékelő körülbelül a magot érje el. A nyélnek eközben ferdén felfelé kell mutatnia, és nem vízszintesen a sütőtér sarkai vagy az ajtó felé.
- Szárnyasok sütésekor a mellhús legvastagabb részébe érdemes beszární a fémhegyet. A hüvelyk- és mutatóujjával tapogassa végig a mellhúst, hogy megtalálja a legvastagabb részt.
- A fémhegy nem érintkezhet csonttal, és azt nem szabad különösen zsíros helyen beszúrni. Zsírcsomók és csontok túl korai kikapcsolást eredményezhetnek.
- Erősen márványozott vagy zsírral átszótt húsonál a magasabb értéket állítsa be a sütési táblázatban megadott maghőmérsékletek közül.
- Alufólia, sütőtömlő- vagy zacskó használatakor a húsmaghőmérő tűt szűrja a fólián keresztül az étel magjáig. A húsmaghőmérő tűt a hússal is a fóliába helyezheti. Vegye figyelembe hozzá a fólia gyártójának útmutatásait.
- A húsmaghőmérő tűt nagyon lapos ételek, mint pl. hal esetében csak majdnem vízszintesen lehet beszúrni. Ezért a nagyon lapos ételeket üveg vagy kerámia sütőedényben készítse el, mivel egy fémből készült edény falai zavarják a rádiójeleket.

Ha az ételkészítési folyamat közben a sütő már nem ismeri fel a húsmaghőmérő tűt, a kijelzőn megjelenik a megfelelő figyelmeztetés. Változtassa meg a húsmaghőmérő tű pozícióját az ételben.

A húsmaghőmérő tű használata

- Húzza ki a húsmaghőmérő tűt az ajtóban lévő tároló hüvelyből.
- Szűrja a húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig az ételbe.

Ha egyszerre több húsdarabot kíván egyidejűleg készíteni, akkor a húsmaghőmérő tűt a legmagasabb húsbba szűrja.

Sütés (hús)

A nyélnek ferdén felfelé kell mutatnia.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Csupkja be az ajtót.
- Válasszon üzemmódot vagy automatikus programot.
- Állítsa be a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet, ha szükséges.

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadták.

Kövesse a kijelző utasításait.

Az ételkészítési folyamat befejeződik, amint elérte a maghőmérsékletet.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A húsmaghőmérő tű nyele felforrósodhat. Megégetheti magát a nyéllal. Húzzon edényfogó kesztyűt a húsmaghőmérő tű kivételekor.

Tanács: Ha a maghőmérséklet elérésekor az étel még nincs az ön ízlése szerint kellően megsülve, akkor szúrja be a húsmaghőmérő tűt egy másik helyre, vagy növelje a maghőmérsékletet és ismételje meg a folyamatot.

Sütési folyamat későbbi indítása húsmaghőmérő tűvel

A folyamatot egy későbbi időpontban is elindíthatja.

- Válassza ki a(z) Indítási időpont lehetőséget.

A befejezés időpontját hozzávetőlegesen meg lehet határozni, mivel egy húsmaghőmérő tűvel végzett sütési folyamat időtartama közel megegyezik a húsmaghőmérő tű nélküli sütési folyamat időtartamával.

A(z) Időtartam és a Befejez. időpont nem állíthatók be, mivel a teljes idő a maghőmérséklet elérésétől függ.


Hátralévő idő kijelzése

Ha a sütés során a beállított hőmérséklet meghaladja a 140 °C-ot, egy bizonyos idő után megjelenik a sütési művellet hátralévő becsült ideje (hátralévő idő).

A hátralévő időt a beállított sütési hőmérsékletből, a beállított maghőmérsékletből és a maghőmérséklet-emelkedés alakulásából számítja ki a készülék.

Az induláskor kijelzett hátralévő idő csak becsült érték. Mivel a hátralévő időt a futó folyamat során újra és újra kiszámítja, ezért állandóan módosítja a kijelzést és az mindig pontosabb lesz.

Az összes hátralévő idő információ törlésre kerül, ha a sütési- vagy a maghőmérsékletet módosítja vagy ha másik üzemmódot választ. Ha a készülék ajtaja hosszabb ideig nyitva volt, akkor a hátralévő idő ismét újra számolódik.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

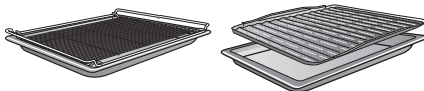
Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak.

Csukja be az ajtót grillezéskor.

Tanácsok grillezéshez

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

Szint kiválasztása

- A grilleznivaló étel vastagságától függően válassza meg a szintet.
- A lapos ételt a 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 percg 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.

Grillezés

- 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 húsök 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.

A húsmaghőmérő tű műanyag része nagyon magas hőmérsékleten megolvadhat.

A húsmaghőmérő tűt ne használja grill üzemmódokban.

A húsmaghőmérő tűt ne tárolja a sütőtérben.

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 vörösen izzik.

Kicsi grill használata

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

A szükséges hőszugárzás előállítása érdekében a felső sütésnek/grillfűtőtestnek csak a belső része izzik vörösen.

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.

 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.

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

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

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

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

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

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

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben (kivételek a vezeték nélküli húsmaghmérő).

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

Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

Tisztítás és ápolás

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-/grillfűtőttestet.

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 törülőkendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- A tisztítószerek maradványait alaposan tiszta vízzel távolítsa el. Ez a tisztítás különösen fontos a PerfectClean bevonattal rendelkező részeken, mert a tisztítószerek maradványai a tapadásmentes hatást befolyásolhatják.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

Húsmaghőmérő tű tisztítása

- Tisztítsa meg a húsmaghőmérő tűt kézzel vagy mosogatógépben.

Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)

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

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

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

A kamera burkolatlemezének tisztításához ne használjon nemesacél súrolót, hanem csak az edénymosogató szivacs kemény oldalát.

Sütőtisztító használata

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

Ha a sütőtisztító spray a résekbe és nyílásokba kerül, a következő sütés-kor erős szag keletkezhet.

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

Ne fújjon sütőtisztító spray-t a sütőtér 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.

Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével

Kézi tisztítás helyett a sütőtér meg tisztíthatja 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 reteszelt. 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.

Tisztítás és ápolás


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.

 Sérülésveszély forró felületek miatt.

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

Ne engedje, hogy pirolitikus tisztításkor gyermekek hozzáérjenek a sütőhöz.

- Válassza ki: Karbantartás .
 - Válassza ki: Pirolízis.
 - Válassza ki a szennyezettségi foknak megfelelő pirolízis-fokozatot.
 - Az OK gombbal hagyja jóvá.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Az OK gombbal hagyja jóvá.

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 indítási időpontig az indítási időt a **Időzítés** segítségével 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 lejárt, megjelenik az útmutatás, hogy az ajtó kireteszelődik.

Amint az ajtó kireteszelődött, megjelenik a **Kész**, és egy hangjelzés szólal meg.

- Nyugtázza az útmutatást az **OK** gombbal.
- Válassza ki a **Bezár** lehetőséget.
- Kapcsolja ki a sütőt.

A hallható és látható jelzések leállnak.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

- Tisztítsa meg a sütőtérrel és a pirolitikus tisztításra alkalmas tartozékokat a maradványoktól (pl. hamu), amelyek a sütőtér szennyezettségi fokától függően keletkezhetnek.
- Távolítsa el a kamera burkolatlemezéről az esetleges maradványokat. A mosogatószivacs kemény oldalát is használhatja.
- Tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörölközőre és kenje be a tartórácsot.

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

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

Tisztítás és ápolás

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

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

A kifutott gyümölcslé tartósan elszínezheti zománcozott felületeket. Ezek az elszíneződések nem károsítják a zománc tulajdonságait. Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek széthúzása

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

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

Vízkömentesítés

A párologtató rendszert a vízkeménységnek megfelelően rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Ön bármikor végrehajthat egy vízkömentesítési folyamatot.

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

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

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

A vízkömentesítés folyamata

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

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

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

Vízkömentesítési folyamat előkészítése

Egy kb. 1 l térfogatú edényre van szüksége.

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

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


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

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

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

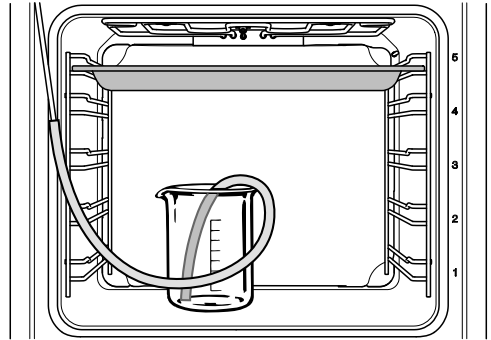
- Töltsön az edénybe kb. 600 ml hideg vezetékes vizet, és oldjon fel benne teljesen egy vízköoldó tablettát.

Vízkömentesítési folyamat végrehajtása

- Válassza ki a **Karbantartás**  lehetőséget.
- Válassza ki a **Vízkömentesítés** lehetőséget.

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

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



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

Elindul a beszívási folyamat. Szivattyúzajok hallhatók.

A beszívási folyamatot a **Állj** vagy a **In**-dítás lehetőségekkel bármikor megszakíthatja, majd folytathatja.

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

Megjelenik egy útmutatás, hogy a beszívási folyamat lezárult.

Tisztítás és ápolás

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

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

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

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

A hatáskifejtési szakasz végén megszólal egy hangjelzés.

A párologtató rendszer kiöblítése a hatáskifejtési szakasz után

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

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

- Vegye ki az összegyűjtött vízkömentesítő szerrel teli univerzális tepsit, ürítse ki, és tegye vissza a legfelső szintre.
- Vegye ki a műanyagtömlőt az edényből.
- Vegye ki az edényt, alaposan öblítse ki, és töltsön fel kb. 1 l friss vezetékes vízzel.
- Tegye vissza az edényt a sütőtérbe, és rögzítse az edényben a műanyagtömlőt.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Az **első öblítés** beszívási folyamata elindul.

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

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

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

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

Maradékvíz elpárologtatása

A harmadik öblítési folyamat után elindul a maradékvíz elpárologtatása.

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



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

A sütőtér fűtése bekapcsol és megjelenik a maradékvíz elpárologtatásának időtartama.


Az időtartam a ténylegesen meglévő vízmennyiség szerint automatikusan módosításra kerül.

A vízkőmentesítési folyamat megszakítása

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

- Válassza ki a(z) Bezár lehetőséget.
- Kapcsolja ki a sütőt a Be/Ki  gombbal.



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 univerzális tepsit a felfogott folyadékkal együtt.
- A lehűlt sütőteret tisztítsa meg az esetleges páralecsapódásokról és a vízkőmentesítő szer maradványaitól.
- Csak akkor csukja be az ajtót, ha a sütőtér száraz.

Tisztítás és ápolás

Az ajtó kiszerelése

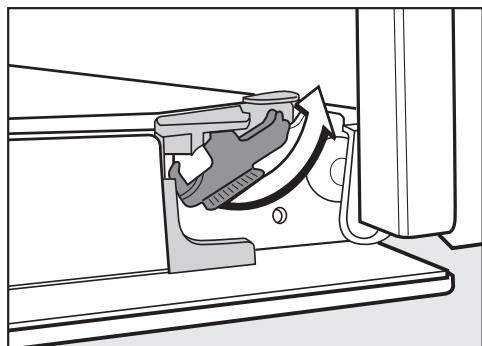
Az ajtó súlya kb. 10 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

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

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

- Zárja be az ajtót ütközésig.



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

Az ajtó szétszerelése

Az ajtó egy nyitott rendszerű, 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 kefét és éles fémkaparót.

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

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

A sütő sérül, ha az üveglapokat helytelenül helyezi be.

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

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

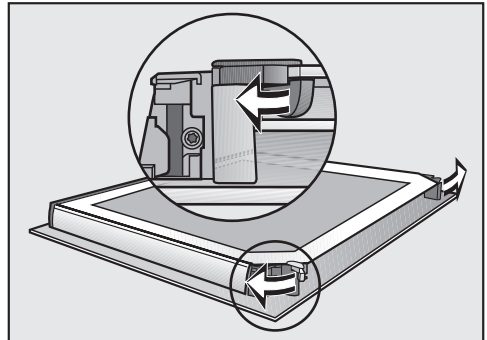
A kiszertelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

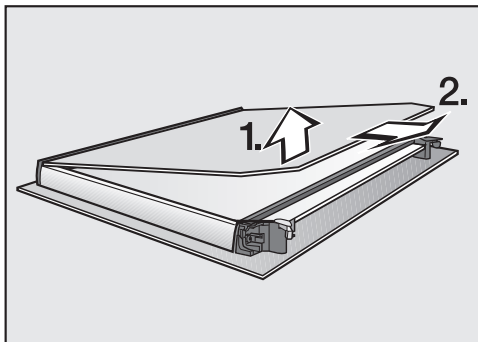
- Az ajtó külső üvegét a karcolódás elkerülése érdekében puha felületre (pl. mosogatókendőre) helyezze le.



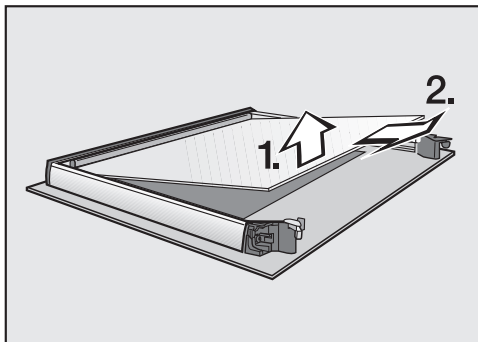
- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

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

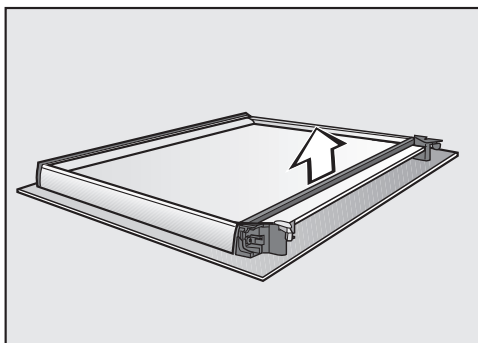
Tisztítás és ápolás



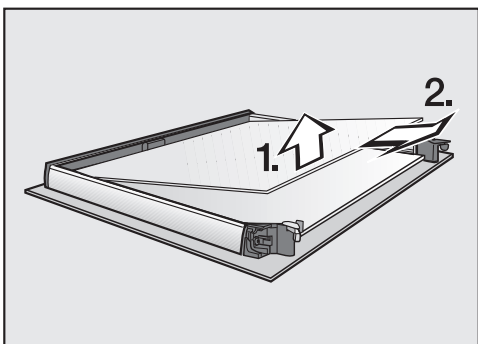
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



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



- Vegye ki a tömítést.



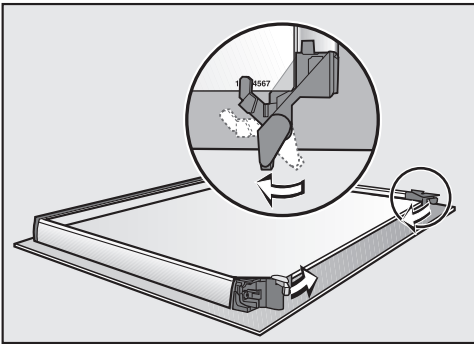
- Emelje meg kissé a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, és húzza ki azt.

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

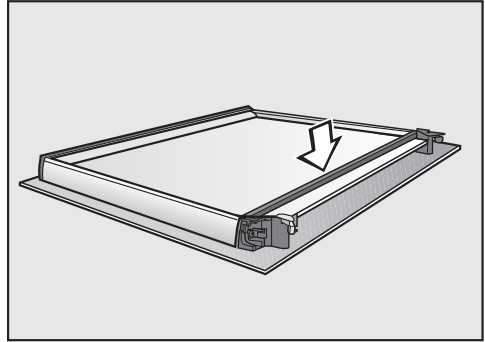
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:

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

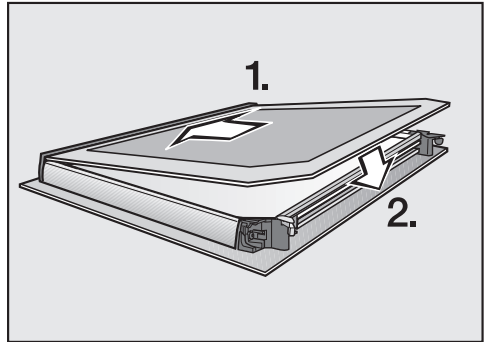
- Úgy illesse be a két középső ajtóüveglap közül az alsót, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon).



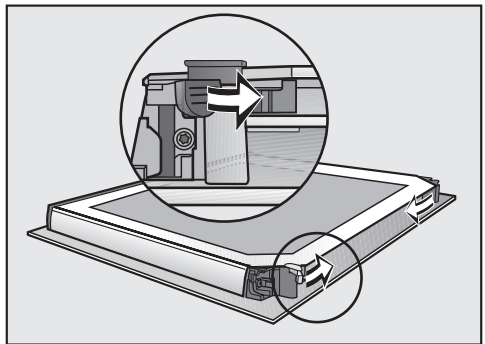
- Forgassa be az ajtóüveglapok reteszelését, hogy a két középső ajtóüveglap közül az alsón feküdjének.
- Úgy illesse be a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon). Az ajtóüveglapnak a reteszeléseken kell feküdnie.



- Illesse be a tömítést.



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

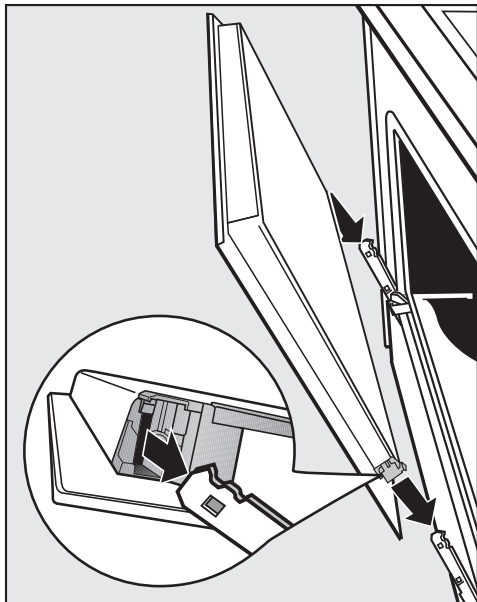


- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

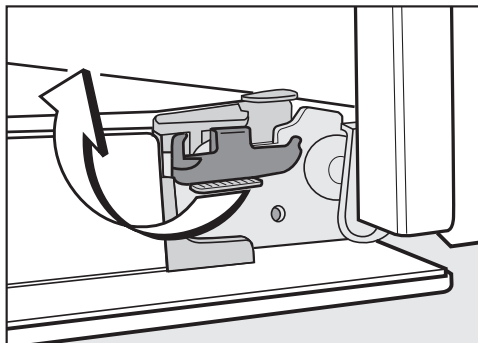
Tisztítás és ápolás

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 zárókegyelek nincsenek reteszelve, akkor az ajtó leválhat a tartókról, és megsérülhet. Mindenképpen reteszelve vissza a zárókegyeleket.



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókegyeleket vízszintesbe.

A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése

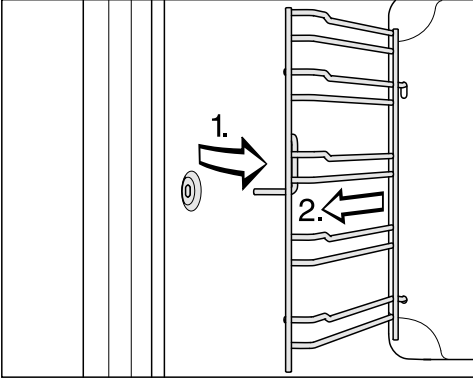
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelheti ki.

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 mosogatószivaccsal.

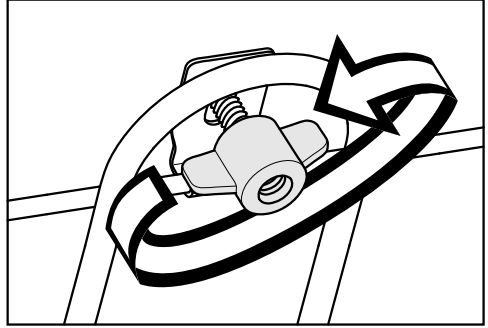
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

- Szerelje ki a tartórácsot.



- Lazítsa meg szárnyas anyát.

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

- Óvatosan hajtsa le a felső hő-/grillfűtőtestet.

A sütőtér teteje most hozzáférhető.

- Tisztítsa meg a sütőtér tetejét meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törülközővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

A kamera károsodik, ha a burkolatlemez helytelenül van beépítve.

Soha ne csavarja le a kamera burkolatlemezét.





- Távolítsa el a kamera burkolatlemezéről az esetleges maradványokat. A mosogatószivacs kemény oldalát is használhatja.
- Tisztítás után hajtsa fel a felső sütés-/grillfűtőtestet.
- Helyezze fel a szárnyas anyát, és tekerje szorosra.
- Szerelje be a tartórácsot.


Mi a teendő, ha ...

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




A www.miele.com/service 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 Kikapcsolás beállítást választotta ki. Emiatt a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét. ■ Amint bekapcsolja a sütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő Kijelző Bekapcsolás beállítást.
	A sütő nem kap áramot. ■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba. ■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítóka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
Nem hall hangjelzést.	A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva. ■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangereőt a Beállítások 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 Beállítások Kereskedő Bemutatótermi üzemmód Kikapcsolás segítségével.
A Üzembehely.-i zár  jelenik meg a kijelzőn a bekapcsoláskor.	Az üzembehelyezési zár  be van kapcsolva. ■ Az ételkészítési folyamathoz kioldhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercig megérinti a  piktogramot. ■ Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a Biztonság Üzembehely.-i zár  Kikapcsolás beállítást.


Probléma	Ok és elhárítás
<p>Az érintógombok vagy a közeledést érzékelő szenzor nem reagálnak.</p>	<p>Kiválasztotta a(z) Kijelző QuickTouch Kikapcsolás beállítását. Ezáltal az érintógombok és a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütőnél nem reagálnak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintógombok és a közeledést érzékelő szenzor reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintógombok és a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző QuickTouch Bekapcsolás beállítását.
	<p>A közeledést érzékelő szenzor beállításai ki vannak kapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Módosítsa a közeledést érzékelő szenzor beállításait a(z) Beállítások Közeledést érz. szenzor segítségével.
	<p>A közeledést érzékelő szenzor meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
	<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 biztosítéka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.
	<p>Ha a kijelző sem reagál, vezérlési hiba áll fenn.</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.


Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
Az ajtót nem tudja kinyitni az  érintőgombbal.	<p>Kiválasztotta a Kijelző QuickTouch Kikapcsolás beállítást. Ezáltal az  érintőgomb kikapcsolt sütőnél nem reagál.</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 Kijelző QuickTouch Bekapcsolás beállítást.
	<p>A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva. ■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítéka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele vevőszolgálatot. ■ Ha ki kell nyitni az ajtót, mert például még étel van a sütőtérben, a mellékelt nyitóval emelje ki az ajtót. Ehhez a külső ajtókeretnél tolja bele a nyitót felülről a kezelőpanel és az ajtó közötti nyílásba. Két kézzel is oldalra húzhatja az ajtót, amíg ki nem nyílik.
	<p>A pirolitikus tisztítás elindult.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> A forró felületek sérülést okozhatnak. A pirolitikus tisztítás alatt az ajtó reteszelve marad, amíg a sütőtér hőmérséklete 280 °C alá nem süllyedt. Semmiképpen se próbálja meg a fent leírtak szerint a nyitóval kinyitni az ajtót!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Várjon, amíg a sütő le nem hűlt. Az ajtó automatikusan kireteszelődik, amint a sütőtér hőmérséklete 280°C alá süllyed.
A Áramkimaradás a folyamat megszakadt 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.

Probléma	Ok és elhárítás
A Maximális üzemelési idő elérése jelenik meg a kijelzőn.	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hagyja jóvá az OK gombbal. A sütő ezután újra üzemkés.
 Hiba F32 jelenik meg a kijelzőn.	A pirolitikus tisztításhoz nem reteszeli az ajtó. <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.
 Hiba F33 jelenik meg a kijelzőn.	A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése. <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.	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.
A A húsmaghőmérő tű vétele akadozik. Változtassa meg a helyét a párolótérben. jelenik meg a kijelzőn.	A húsmaghőmérő tűt a készülék már nem ismeri fel. <ul style="list-style-type: none"> ■ Változtassa meg a húsmaghőmérő tű pozícióját az ételben. Ha a húsmaghőmérő tűt még mindig nem ismeri fel, a készülék meghibásodott. A Miele szakkereskedőjénél vagy a Miele vevőszolgálatánál új húsmaghőmérő tűt kaphat.
A vízkőmentesítési funkció kiválasztása után a(z) A funkció jelenleg nem elérhető. jelenik meg a kijelzőn.	A párologtató rendszer meghibásodott. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.
Egy automatikus program kiválasztása után a Nedvességtartalom szabályozó hiba. Az automatikus program nedvesség nélkül megy tovább. jelenik meg a kijelzőn.	A párologtató rendszer meghibásodott. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot. Lefuttathatja az automatikus programot párasítás nélkül is.

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
Egy párasítással kombinált sütési folyamatnál nem történik vízbeszívás.	A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a párologtató rendszer szivattyúja nem működik. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások Kereskedő Bemutatótermi üzemmód Kikapcsolás segítségével.
	A párologtató rendszer szivattyúja hibás. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.
Sütés után üzemi zaj hallható.	Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).
A sütő önmagától kikapcsolt.	A sütő energiatakarékosági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.	A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól. <ul style="list-style-type: none"> ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.
	A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.
A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.	Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott. <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.
	A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak. <ul style="list-style-type: none"> ■ Alsó-felső hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.

Probléma	Ok és elhárítás
<p>A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.</p>	<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 törülközővel, 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>
<p>Tartozékok betolásakor vagy kihúzásakor zajok hallhatók.</p>	<p>A tartórács pirolitikus tisztításra alkalmas felülete miatt súrlódás lép fel a tartozék betolásakor, vagy kihúzásakor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ennek a súrlódó hatásnak a csökkentésére tegyen egy pár csepp nagy hóállóságú étolajat egy konyhai papírtörülőre és kenje be a tartórácsot. Ezt minden pirolitikus tisztítás után ismételje meg.
<p>A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.</p>	<p>Kiválasztotta a Világítás „Be” 15 mp-re beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás Bekapcsolás beállítást.
<p>A sütőtér világítása ki van kapcsolva vagy nem kapcsol be.</p>	<p>Kiválasztotta a Világítás Kikapcsolás beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol. ■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás Bekapcsolás vagy „Be” 15 mp-re beállítást. <p>A sütőtér megvilágítása meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

Garancia

A garancia idő 2 év.

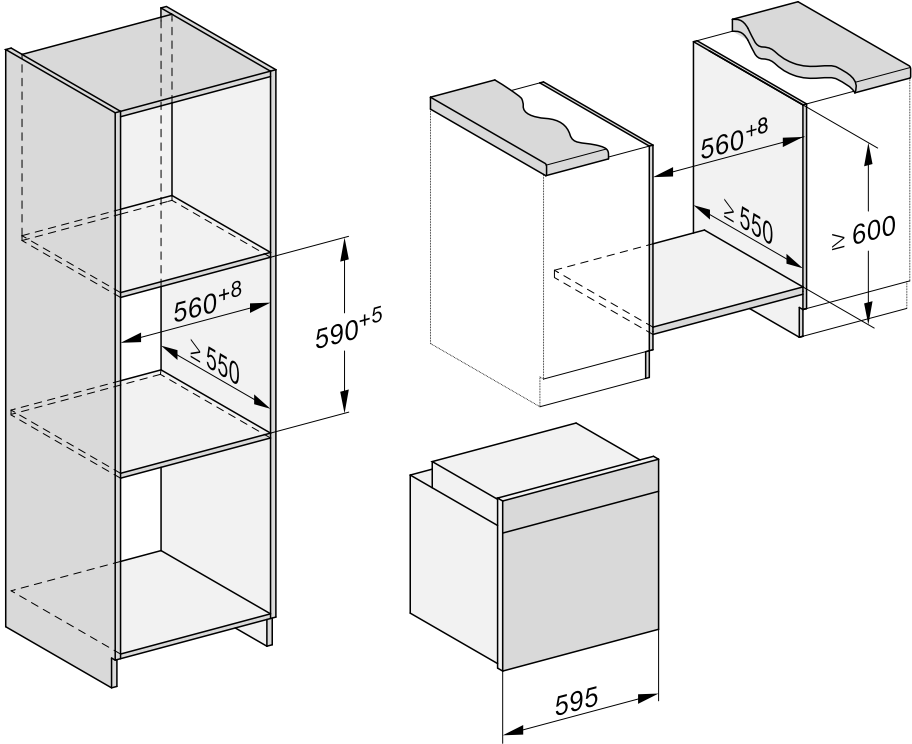
További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

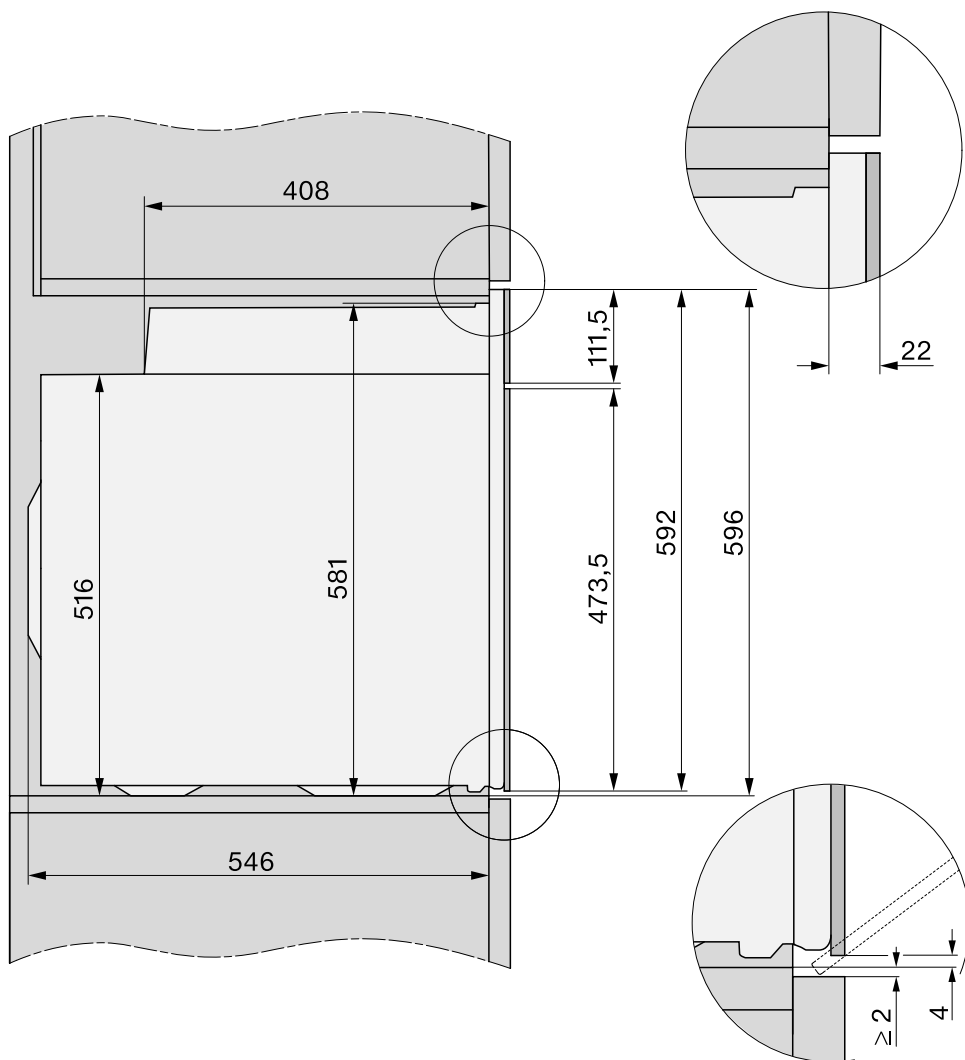
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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

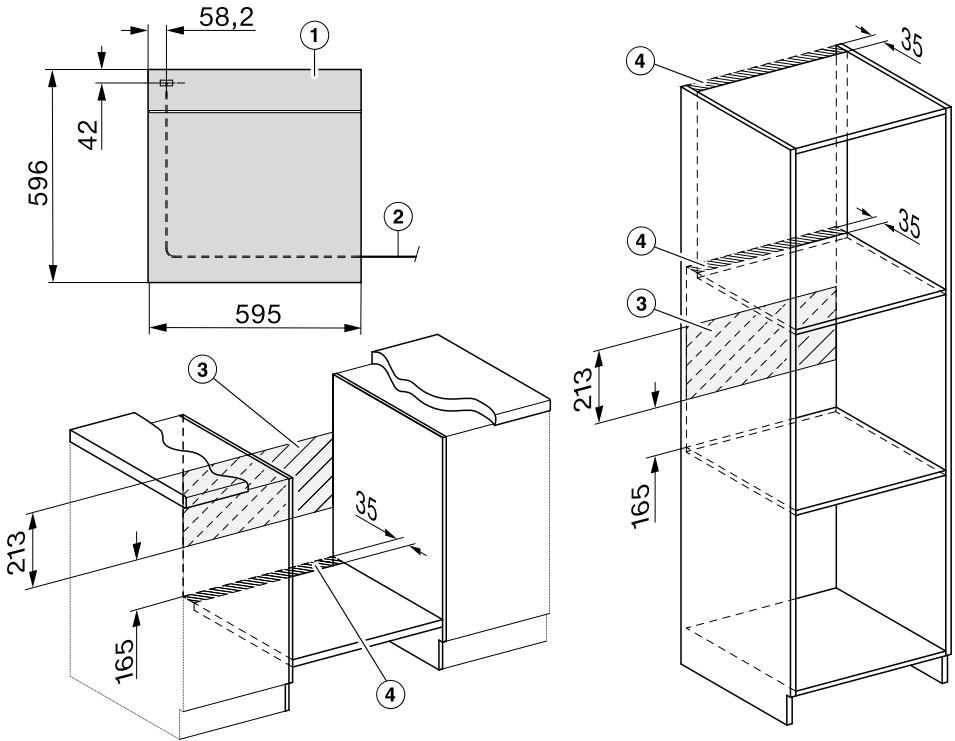


Telepítés

Oldalnézet



Csatlakozás és szellőzés



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

Sütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

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

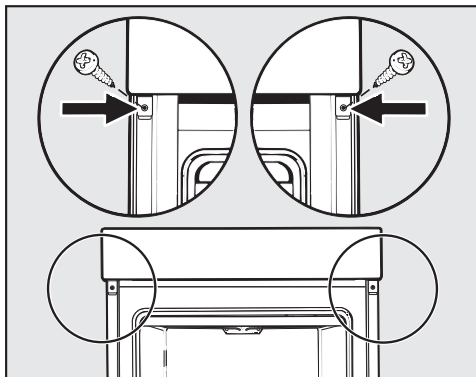
Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

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

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



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

Elektromos csatlakozás



Sérülésveszély!

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

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

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

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

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

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

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

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

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

Sütő























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








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

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

Sütési táblázatok

Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]		 ⁵	 [perc]	CF
Muffin (1 tepszi)		150–160	–	2	25–35	–
Muffin (2 tepszi)		150–160	–	1+3	30–40 ³	–
Aprósütemény* (1 tepszi)		150	–	2	30–40	–
		160 ²	–	3	20–30	–
Aprósütemény* (2 tepszi)		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	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglóffforma, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Gyümölcstorta (1 tepszi)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
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, CF Crisp funkció,  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.

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

Gyúrt tészta

Sütemény/aprosütemény (kellék)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [perc]	CF
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	25–35	–
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	–
		160–170	–	2	80–90	–
Almás pite (sütőrács, kapcsos tortaforma, Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
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	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ⁵₁ Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkev.,  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 ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Sütési táblázatok










Kelt tészta








Sütemény/aprosütemény (kellék)		 Hőmérséklet, [°C]	 Booster	 Szint ⁵	 Ét elkészítési idő, [perc]	CF
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 gyümölcssel/gyümölcs nélkül (1 tepszi)		160–170	–	2	35–45	✓
		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)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	–
		190–200	–	2	30–40	–
Fehér kenyér (sütőrács, szögletes sütőforma, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Teljes kiőrlésű kenyér (sütőrács, szögletes sütőforma, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Kelesztés (sütőrács)		30–35	–	– ³	–	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint⁵,  Ét elkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-felső hő,  Klímavez. + hőlégkever. plusz,  Klímavezérlés + Alsó-felső hő, ✓ be, – ki

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











Túrós-olajos tészta








Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [perc]	CF
Gyümölcs torta (1 tepszi)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Almás táskás/mazsolás csiga (1 tepszi)		160–170	–	3	25–35	✓
Almás táskás/mazsolás csiga (2 tepszi)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ⁵₁ Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  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/aprósütemény (kellék)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [perc]	CF
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 tepszi)		180–190 ²	✓	1	15–25	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ⁵₁ Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Alsó-felső hő,  Hőlégkeverés plusz, ✓ 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/aprosütemény (kellék)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [perc]	CF
Képviselőfánk (1 tepsi)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 ¹	✓ ²
Leveles tésztás táskák (1 tepsi)		180–190	–	2	20–30	–
Leveles tésztás táskák (2 tepsi)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Macaron (1 tepsi)		120–130	–	2	25–50	✓
Macaron (2 tepsi)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
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,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Klímavez. + hőlégkever. plusz, ✓ be, – ki


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

Pikáns csemegék

Elkészítendő étel (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint ⁵ ₁	 Ét elkészítési idő [perc]	CF
Pikáns quiche (1 tepsi)		220–230 ²	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Hagymatorota (1 tepsi)		180–190 ²	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, kelt tészta (1 tepsi)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ²	–	2	20–30	✓
Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepsi)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ²	✓	3	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)	 ¹	275 ³	–	3	3–6	–
Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)	 ¹	275 ³	–	4	5–10 ⁴	✓
		250 ³	–	3	5–10 ⁴	✓
Ratatouille (1 univerzális tepsi)		180–190	–	2	40–60	–



















 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint⁵₁,  Ét elkészítési idő, CF Crisp funkció,  Alsó-felső hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkev.,  Nagy grill,  Légkeveréses grill, ✓ be, – ki












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

- 1 A mennyiségtől függően használhatja a(z) Kicsi grill  üzemmódot is.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Sütési táblázatok

Marha
















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










 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-felső hő,  Eco-hőlégke.,  Speciális felhasználások Alacsony hőmérsékletű sütés,  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 süssse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 5 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Borjú



















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













 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-felső hő,  Speciális felhasználások Alacsony hőmérsékletű sütés, ✓ be, – ki


- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsi.
- 2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

Sütési táblázatok













Sertés









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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint⁵,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-felső hő,  Klímavez. + hőlégkever. plusz,  Speciális felhasználások Alacsony hőmérsékletű sütés,  Eco-hőlégkev.,  Nagy grill, ✓ be, – ki

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Kapcsolja be a Crisp funkciót.
A mennyiségtől függően használhatja a(z) Kicsi grill  üzemmódot is.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 5 perccel, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 5 Először fedővel süssön. Ha az ét elkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 A felmelegítési szakasz után indítson 3 kézi gőzlöketet az ét elkészítési idő alatt elosztva.
- 7 Az ét elkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 A Crisp funkciót 60 perccel az ét elkészítési folyamat elindulása után kapcsolja be.
- 9 Először fedővel süssön. Ha az ét elkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 10 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Bárány, vadhús

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ⁵ Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Alsó-felső hő,  Speciális felhasználások Alacsony hőmérsékletű sütés, ✓ be, – ki

- 1 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

Sütési táblázatok

Szárnyas, hal


















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









Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ⁵ Szint, Ételkészítési idő, Maghőmérséklet, Sütőautomatika, Légkeveréses grill, Alsó-felső hő, Klímavezérlés + Alsó-felső hő, Eco-hőlégkever., ✓ be, – ki

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

Adatok a vizsgálóintézetek számára

Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint

Tesztételek (kellék)		 Hőmérséklet [°C]	 Booster	 Szint ⁵	 Ételtészítési idő [perc]	CF
Aprósütemény (1 sütőtepsi ¹)		150	-	2	30–40	-
		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	25–35	-
Kinyomós süti (2 sütőtepsi ¹)		140	-	1+3	40–50 ⁶	-
Almás pite (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 20 cm)		160	-	2	90–100	-
		180	-	1	85–95	-
Vizes piskóta (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 26 cm)		180	-	2	25–35	-
	 ³	150–170 ⁴	-	2	25–45	-
Toast (sütőrács ¹)		300	-	3	5–8	-
Hamburger (rács ¹ az univerzális tepsin ¹)		300 ⁵	-	4	15–25 ⁷	-

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint⁵,  Ételtészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-felső hő,  Nagy grill, ✓ be, – ki

¹ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.

² Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon. A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.

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

⁴ Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

⁵ Melegítse elő a párolóteret 5 perccig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

⁶ eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételtészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

⁷ 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-hőlégkev.  üzemmódban történik.
- Válassza a Világítás | „Be“ 15 mp-re beállítást (lásd „Beállítások“, „Világítás“ fejezet).
- Válassza a Közeledést érz. szenzor | Világítás be | Kikapcsolás beállítást (lásd „Beállítások“, „Közeledést érz. szenzor“ fejezet).
- A mérés alatt csak a méréshez szükséges tartozék van a sütőtérben
Ne használjon további, már meglévő tartozékokat, például FlexiClip teljesen kihúzható síneket, illetve katalitikusan felületkezelt alkatrészeket, mint amilyenek az oldalfalak vagy a tetőlemez.
- Az energiahatékonysági osztály meghatározásának egyik fontos előfeltétele, hogy az ajtó a mérés közben tömítetten zárva legyen.
A használt mérőelemek befolyásolhatják az ajtótömítés tömítési funkcióját. Ez negatívan érinti a mérési eredményt.
Ezt a hiányosságot az ajtó megnyomásával ki kell egyenlíteni. Ehhez kedvezőtlen körülmények között adott esetben megfelelő műszaki segédeszközöket is kell használni. Ez a hiányosság a normál gyakorlati használatban nem lép fel.

Adatlap háztartási sütőhöz

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

MIELE	
Modell neve/-megjelölése	H 7860 BPX
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

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

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

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

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

A Wi-Fi-modul maximális adóteljesítménye	< 100 mW
---	----------

A húsmaghőmérő tű frekvenciasávja	433,2 MHz – 434,6 MHz
--------------------------------------	--------------------------

A húsmaghőmérő tű maximális adóteljesítménye	< 10 mW
---	---------

Szerzői jogok és licenck

A készülék kezeléséhez és vezérléséhez a Miele saját vagy külső szoftvert használ, amelyek nem tartoznak az úgynevezett nyílt forráskódú licencfeltételek alá. Ezek a szoftverek és szoftverkomponensek szerzői jogi védelem alá tartoznak. Tartsa tiszteltben a Miele és a harmadik felek szerzői jogait.

A jelen készülék továbbá olyan szoftverkomponenseket tartalmaz, amelyek a nyílt forráskódú licencfeltételek mellett kerülnek továbbadásra. Ezeket a nyílt forráskódú komponenseket a hozzájuk tartozó szerzői jogi nyilatkozatokkal, a mindenkori érvényes licencfeltételek másolatával együtt, valamint adott esetben további információkat a Beállítások | Jogi információk | Nyílt forráskódú licenck alatt kérdezheti le a készülékben. A nyílt forráskódú licencfeltételek ott feltüntetett felelősségi és jótállási szabályozásai csak a mindenkori jogtulajdonosokkal összefüggésben érvényesek.

A készülék különösen olyan szoftverkomponenseket tartalmaz, amelyeket a jogtulajdonosok GNU General Public License, 2. verzió, ill. a GNU Lesser General Public License, 2.1 verzió alatt licenclenek. A Miele a készülék vásárlásától, ill. kiszállításától számított legalább 3 évig felajánlja, hogy Önnek vagy harmadik félnek egy adathordozón (CD-ROM, DVD vagy USB-pendrive) rendelkezésére bocsátja a készülékbe beépített azon nyílt forráskódú komponensek forráskódjának géppel olvasható másolatát, amelyek a GNU General Public License, 2. verzió vagy a GNU Lesser General Public License, 2.1 verzió alatt kerülnek licenclésre. Ha szeretné megszerezni a forráskódot, akkor a termék nevének, sorozatszámának és a vásárlás dátumának megadásával e-mailen (info@miele.com) vagy a következő postai címen forduljon hozzánk:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Felhívjuk a figyelmet a jogtulajdonosok általi, GNU General Public License, 2. verzió és a GNU Lesser General Public License, 2.1 verzió feltételei szerinti korlátozott jótállásra:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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

Miele Kft.

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7860 BPX

hu-HU

M.-Nr. 11 194 240 / 15