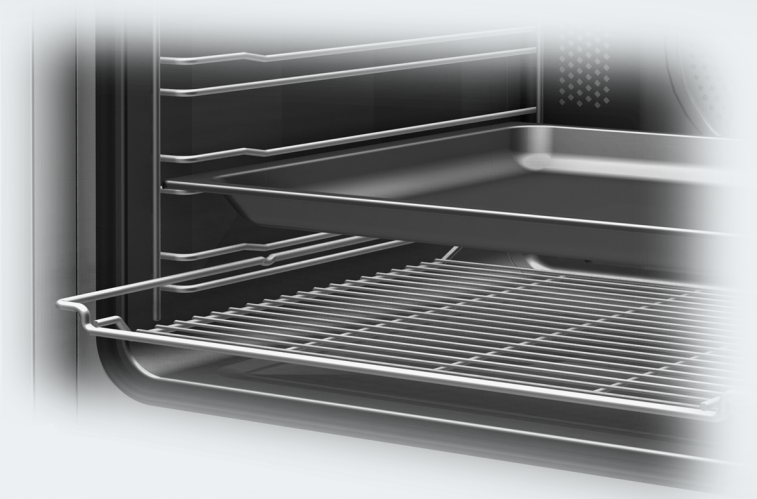
Miele

Használati és szerelési útmutató
Sütő



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

hu-HU

M.-Nr. 12 096 201

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések **6**
Fenntarthatóság és környezetvédelem **13**
Energiatakarékossági tanácsok 14
Áttekintés **16**
Kezelőelemek **17**
Be/Ki gomb 18
Kijelző 18
Érintőgombok 18
Piktogramok 20
Kezelési elv **21**
Menüpont kiválasztása 21
Beállítás módosítása egy választási listában 21
Beállítás módosítása egy szegmens sávval 21
Üzemmód vagy funkció kiválasztása 21
Számok megadása 22
Felszereltség **23**
Típustábla 23
Szállítási csomag 23
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok 23
Biztonsági berendezések 28
PerfectClean bevonatú felületek 28
Első üzembe helyezés **29**
Alapbeállítások 29
A sütő felmelegítése első alkalommal 30
Beállítások **31**
A beállítások áttekintése 31
A „Beállítások“ menü lehívása 32
Nyelv ⚑ 32
Pontos idő 32
Világítás 32
Kijelző 33
Hangerő 33
Egységek 33
Booster 33
Javasolt hőmérsékletek 34
Utóhűtés 34
Biztonság 34
Szoftver verzió 35
Kereskedő 35
Gyári beállítások 35
Üzemórák 35
Fő- és almenük **36**

Kezelés **37**
Egyszerű kezelés 37
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása 37
A hőmérséklet és a maghőmérséklet módosítása 37
Az ételkészítési idő beállítása 37
A beállított ételkészítési idők módosítása 38
A beállított ételkészítési idők törlése 38
Sütési folyamat megszakítása 38
A sütőtér előmelegítése 39
Booster 39
Stopper 39
Hasznos információk **41**
Sütés 41
Tanácsok a sütéshez 41
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz 41
Útmutatás az üzemmódokhoz 41
Sütés (hús) 42
Sütési tippek 42
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz 43
Útmutatás az üzemmódokhoz 43
Húsmaghőmérő tű 44
Grillezés 46
Tanácsok grillezéshez 46
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz 46
Útmutatás az üzemmódokhoz 47
Felolvasztás 47
Alacsony hőmérsékletű sütés 48
Befőzés 49
Aszalás 50
Edény melegítés 51
Fagyasztott termékek/készételek 51
Automatikus programok 52
Kategóriák 52
Automatikus programok alkalmazása 52
Fontos használati útmutatások 52

Tartalom

Sütési táblázatok ... 54
Kevert tészta ... 54
Gyúrt tészta ... 55
Kelt tészta ... 56
Túrós-olajos tészta ... 57
Piskótatészta ... 57
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény ... 58
Pikáns csemegék ... 59
Marha ... 60
Borjú ... 61
Sertés ... 62
Bárány, vadhús ... 63
Szárnyas, hal ... 64
Tisztítás és ápolás ... 65
Nem megfelelő tisztítószerek ... 65
Normál szennyeződések eltávolítása ... 66
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül). 66
Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken ... 67
Sütőtér ... 67
A sütőtér falainak, a sütőtér fenéklemezének és a sütőtér tetejének tisztítása kézzel ... 67
A sütőtér tömítésének tisztítása ... 67
Katalitikus zománcozású sütőtér-hátfal ... 68
A sütőtér hátfalának ki- és beszerelése ... 68
A sütőtér hátfalának kézi tisztítása ... 68
A sütőtér hátfalának katalitikus tisztítása ... 69
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszerelése ... 69
Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása ... 70
Ajtó ... 71
Szerelje ki az ajtót ... 71
Az ajtó szétszerelése ... 72
Az ajtó beszerelése ... 74
Problémák elhárítása ... 75
Útmutatások a kijelzőn ... 75
Váratlan viselkedés ... 76
Nem kielégítő eredmény ... 78
Szokatlan zajok ... 79
Ügyfélszolgálat ... 80
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén ... 80
Garancia ... 80

Telepítés **81**
Beépítési méretek 81
Beépítés felső vagy alsó szekrénybe 81
Oldalnézet 82
Csatlakozás és szellőzés 83
Sütő beszerelése 84
Elektromos csatlakozás 85
Adatok a vizsgálóintézetek számára **86**
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint 86
Energiahatékonysági osztály 87
Műszaki adatok **88**

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

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

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

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

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

Rendeltetésszerű használat

▶ Ez a sütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.

▶ Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.

▶ A sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, főzésére, sütésére, grillezésére, felolvasztására, befőzésére és szárítására.
Minden más felhasználási mód meg nem engedett.

▶ Azok a személyek, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a sütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell őket.
Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.

▶ A sajátos követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezeket a speciális világító eszközöket csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására.

▶ A sütő 1 db G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Gyermekek a háztartásban

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

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

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

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

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

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

▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A sütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek.
Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.

▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

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

▶ Ennek a sütőnek az üzemeltetési biztonsága csak akkor biztosított, ha előírásszerűen 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 csatlakozókábel nélkül szállítottak, a Miele által felhatalmazott szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozókábelt (lásd a „Telepítés“ fejezet „Elektromos csatlakozás“ bekezdését).

▶ Ha a hálózati csatlakozó vezeték sérült, azt egy, a Miele által felhatalmazott szakembernek kell egy speciális csatlakozó vezetékre cserélni.

▶ Telepítési és karbantartási munkák, vagy javítások esetén a sütőt a villamos hálózatról teljesen le kell választani, pl. ha a sütőtér megvilágítása hibás. Ezt a következőképpen biztosítsa:

- Kapcsolja le a ház villamos hálózatának biztosítékait, vagy
- csavarja ki teljesen a ház villamos hálózatának csavaros biztosítékait, vagy
- húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ilyenkor ne a csatlakozókábelt, hanem a hálózati csatlakozót húzza.

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

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

Szakszerű használat

▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel, az étellel és a tartozékokkal.
Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró ételt, vagy amikor a forró sütőtérbe kell benyúlnia.

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

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

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

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

▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat.
Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hőlégkeverés plusz vagy Alsó-/felső hő üzemmódokat.

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

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

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

▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat.
Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz vagy Eco-hőlégkeverés üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.

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

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

▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.

▶ 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 főzzőn 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 tartórácsokat ki lehet szerelni. Megfelelően szerelje vissza a tartórácsokat.

▶ A katalitikus zománcozású hátfal tisztítás céljából kivehető. Megfelelően szerelje vissza a hátfalat, és soha se használja a sütőt beépített hátfal nélkül.

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

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

Tartozék

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

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

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

▶ 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.

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

A régi készülék ártalmatlanítása

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

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

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-hőlégkeverés [⁂] egy innovatív üzemmód, amely kis mennyiségekhez alkalmas, pl. fagyasztott pizza, fagyasztott zsemle vagy aprósütemény vagy húsételek és sültek. Energiatakarékosan süt optimális hőkihasználással. Egy szinten történő sütéskor akár 30% energiát megtakarít hasonló jó sütési eredmények mellett. Ne nyissa ki a készülék ajtaját a sütési művelet közben.
- A grill ételekhez lehetőleg a Légkeveréses grill [⁂] üzemmódot használja. Ezzel alacsonyabb hőmérsékleten grillez, mint más grill üzemmódoknál maximális hőmérséklet beállításkor.
- Ha lehetséges, több ételt készítsen egyszerre. Ezeket tegye egymás mellé vagy különböző szintekre.
- Ha nem tudja egyszerre elkészíteni az ételeket, akkor lehetőség szerint közvetlenül egymás után tegye be őket a sütőbe, hogy a már meglévő hőt használja fel.

Maradékhő-hasznosítás

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

Beállítások hozzáigazítása

■ A kezelőelemekhez válassza a Kijelző | QuickTouch | Ki beállítást, hogy az energiafelhasználást csökkentse.

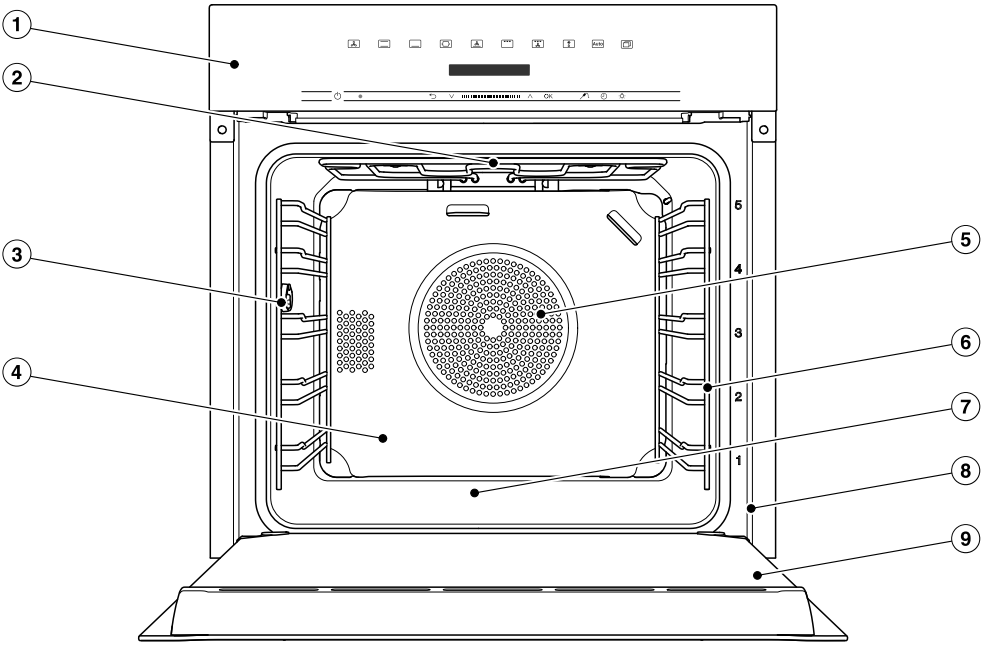
■ A sütőtér megvilágításához válassza a Világítás | Ki vagy a „Be“ 15 másodpercre beállítást. A sütőtér világítását bármikor ismét bekapcsolhatja a(z) ☼ érintőgombbal.

Energiatakarékos üzemmód

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

Áttekintés

Sütő



① Kezelőelemek

② Felső hő/grillfűtőtest

③ A húsmaghőmérő tű csatlakozó hüvelye

④ Katalitikus zománcozású hátfal

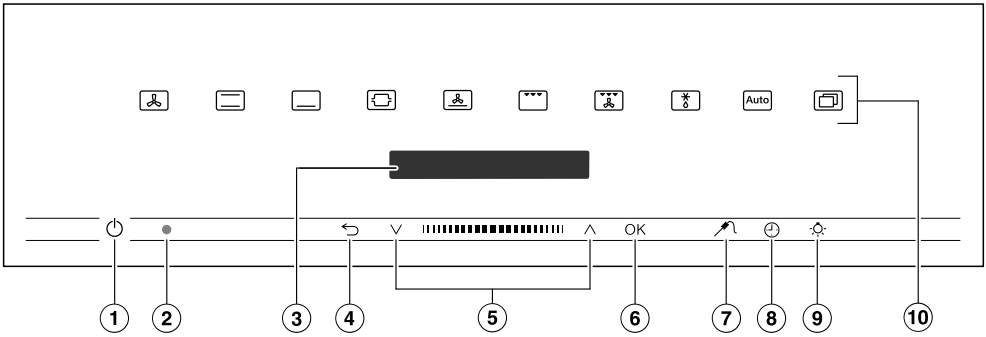
⑤ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel

⑥ Rögzítőrács 5 szinttel

⑦ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel

⑧ Homlokkeret a típustáblával

⑨ Ajtó



① Be/Ki gomb ⏻ mélyedésben
A sütő be- és kikapcsolásához

② Optikai interfész
(csak a Miele Ügyfélszolgálata számára)

③ Kijelző
A pontos idő és a kezelési információk kijelzője

④ Érintőgomb ⮌
A lépésenkénti visszaugráshoz és a párolási folyamat megszakításához

⑤ Navigációs felület ∧ és ∨ nyílgombokkal
A választási listában történő lapozáshoz és az értékek módosításához

⑥ *OK* érintőgomb
Funkciók előhívásához és beállítások mentéséhez

⑦ érintőgomb
A maghőmérséklet beállítása és váltás a maghőmérséklet kijelzése és a hátralévő idő kijelzése között

⑧ Érintőgomb
Stopper, ételkészítési idő vagy indítási vagy befejezési idő beállításához az ételkészítési folyamatnál

⑨ Érintőgomb
A sütőtér világításának be- és kikapcsolásához

⑩ Érintőgombok
Üzemmódok, automatikus programok és beállítások kiválasztásához

Be/Ki gomb

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

Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

Kijelző

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

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

Érintőgombok

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

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

Érintőgombok a kijelző felett

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

Érintőgombok a kijelző alatt

Érintőgomb	Funkció
⮌	Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz. Ha egyidejűleg egy sütési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal megszakíthatja a sütési folyamatot.
∨ ∧	A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. A menüpont, amelyet ki szeretne választani, megjelenik a kijelzőn. Értékeket és beállításokat a nyíl gombokkal és a köztes felületen tud módosítani.
OK	Amint egy olyan érték, üzenet vagy egy beállítás megjelenik, amit jóváhagyhat, az *OK* érintőgomb narancs színnel világít. Ezzel az érintőgombbal a funkciókat, pl. a stoppert hívja elő, értékek vagy beállítások módosításait menti el vagy üzeneteket hagy jóvá.
	A húsmaghőmérő tű használatakor ezzel az érintőgombbal állíthatja be a maghőmérsékletet, és ezzel válthat a hátralévő idő kijelzése és a maghőmérséklet kijelzése között.
	Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez). Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.
	Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást. A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.

Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

Piktogram	Jelentés
i	Ez a piktogram jelöli a kiegészítő kezelési információkat és utasításokat. Ezeket az információs ablakokat az *OK* gombbal hagyja jóvá.
🔔	Stopper
✓	A pipa jelöli az aktuális beállítást.
■■■■□□□	Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be.
🔒	Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

A sütőt a navigációs felületen a ∧ és ∨ nyílgombokkal és a köztes felületen ▮▮▮▮▮ vezérelje.

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

Menüpont kiválasztása

- Érintse meg a ∧ vagy ∨ nyíl gombot vagy simítson a ▮▮▮▮▮ felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt menüpont megjelenik.

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást ✓ pipa jelöli.

- Érintse meg a ∧ vagy ∨ nyíl gombot vagy simítson ▮▮▮▮▮ felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik vagy a kívánt beállítás meg nem jelenik.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A készülék menti a beállítást. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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

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

- Érintse meg a ∧ vagy ∨ nyíl gombot vagy simítson a ▮▮▮▮▮ felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Üzemmód vagy funkció kiválasztása

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

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

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

Üzemmód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

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

Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos hátterűek.

- Érintse meg a ∧ vagy ∨ nyíl gombot vagy simítson felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt szám világos hátterű nem lesz.

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokkereten 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
- csavarok a sütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- különféle tartozékok

Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

Sütője alapvetően tartóráccsal, univerzális tepsivel és sütőráccsal (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 5 1 szintekkel, ahová betolhatók a tartozékok.

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

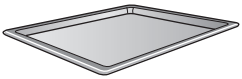
Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

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

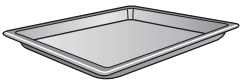
A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszerelése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel“ rész).

Sütőtepsi, univerzális tepsi és rács kihúzás elleni védelemmel

HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsi HUBB 71:



Rács HBBR 71:

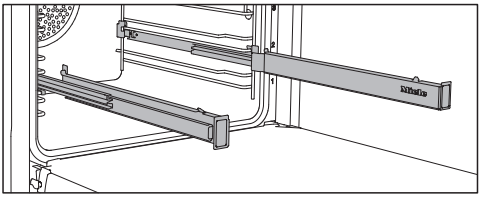
Tolja ezeket a tartozékokat mindig egy behelyezési szint merevítői közé, a tartórácsba.

A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

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

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

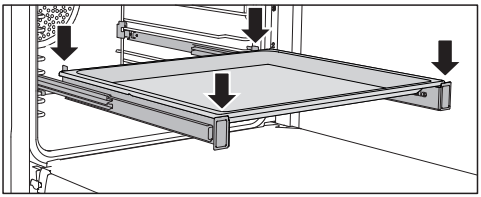
FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 7x

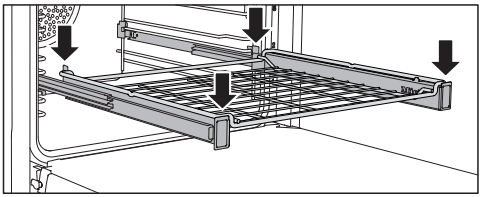


A FlexiClip teljesen kihúzható síneket a 1–4 szinteken használhatja.

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

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





A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

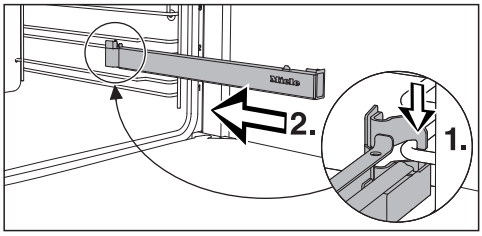
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.
Mielőtt a FlexiClip teljesen kihúzható síneket be- és kiszereli, hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

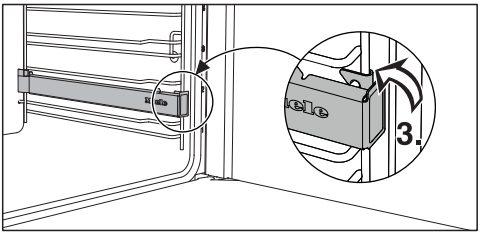
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint két merevítője közé kerülnek beszerelésre.

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.).

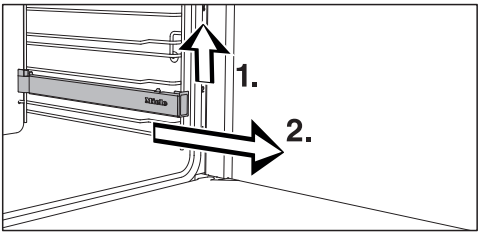


■ Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

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

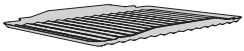
A **HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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 felülete PerfectClean bevonattal rendelkezik.

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

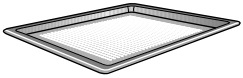
Grillező- és sütőlemez HGBB 71



A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.
Grillezéskor, sütéskor vagy AirFrying üzemódban megvédi a lecsepegő húslét a megégéstől, így az tovább felhasználható lesz.

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

Perforált Gourmet sütő- és AirFry-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, zsömle, 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.

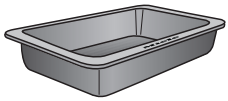
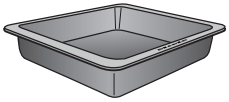
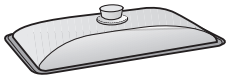
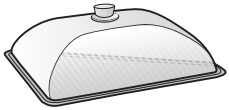
- Tolja be a sütőrácsot, és helyezze a sütőkövet a sütőrácsra.

HUB Gourmet sütőedény
HBD edényfedő

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

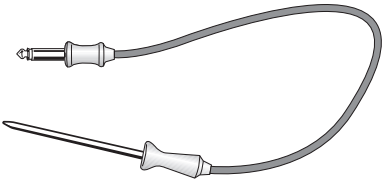
A Gourmet sütőedények különböző mélységben kaphatók. A szélességük és magasságuk azonos.

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

Mélység: 22 cm	**Mélység: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

Húsmaghőmérő tű



A húsmaghőmérő tűvel a sütési folyamatokat hőmérsékletpontosan felügyelheti (lásd „Sütés (hús)“, Húsmaghőmérő tű„ fejezet).

■ Ha húsmaghőmérő tűt használ, a FlexiClip teljesen kihúzható síneket ne szerelje be a 4. szintre, mert a csatlakozó hüvelyt eltakarják.

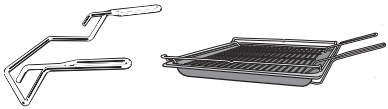
Katalitikus zománcozású tartozékok

Katalitikus zománcozású felületek magas hőmérsékleten maguktól megtisztulnak az olaj- és zsírszennyeződésektől.

- **Oldalfalak**
  Az oldalfalak a tartórácsok mögött vannak elhelyezve, és védik a sütőtér falát a szennyeződésektől.
- **Hátfal**
  Akkor rendelje meg ezt az alkatrészt, ha a katalitikus zománcozás a szakszerűtlen kezelés vagy nagyon erős szennyeződés miatt már nem hatékony.

A megrendelés során adja meg a sütő modellazonosítóját.

HEG kiemelő fogó



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

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Miele univerzális mikroszálas kendő
- Miele sütőtér tisztító

Biztonsági berendezések

- **Üzembehelyezési zár** 🔒
  (lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Billentyűzár**
  (lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Hűtőventilátor**
  (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet)
- A **biztonsági kikapcsolás** aktiválódik, ha a sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltetik. Az időtartam hossza a választott üzemmódtól függ.
- **Átszellőztetett ajtó**
  Az ajtó részben hővisszaverő bevonatú üvegekből épül fel. Üzem közben további levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon. Az ajtót tisztításhoz kiszerelheti és szétszerelheti (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).

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:

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

Alapbeállítások

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

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz.
A sütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.

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

Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

A pontos idő beállítása

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

Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.

Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

A sütő felmelegítése első alkalommal

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

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

- Távolítsa el az esetleges matricákat vagy védőfóliákat a sütőről és a tartozékokról.
- Felmelegítés előtt nedves kendővel tisztítsa meg a sütőteret az esetleges portól és csomagolóanyag-maradványoktól.
- Szerelje a FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak) a tartórácsokra, és tolja be az összes tepsit és a sütőrácsot.
- Kapcsolja be a sütőt a Be/Ki ⏻ kapcsológombbal.

Megjelenik a(z) Üzemmód választás.

- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés plusz lehetőséget.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

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

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

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

A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.
A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőteret, a fűtőtesteket és a tartozékokat.

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

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

A beállítások áttekintése

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

* Gyári beállítás

A „Beállítások“ menü lehívása

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

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

Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

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

Nyelv ⚑

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

Pontos idő

Kijelző

Válassza ki az időkijelzés módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Be
  A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.
  Ha kiválasztja a(z) Kijelző | QuickTouch | Be beállítást is, minden érintőgomb azonnal reagál az érintésre.
  Ha kiválasztja még a(z) Kijelző | QuickTouch | Ki beállítást, be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Ki
  A kijelző energiamegtakarítás céljából sötéten jelenik meg. Be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Éjszakai lekapcsolás
  Az időpont csak 5 órától 23 óráig jelenik meg a kijelzőn. A maradék időben a kijelző sötét. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.

Időkijelzés formátuma

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

Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

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

Világítás

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

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

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

QuickTouch

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

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

Hangerő

Hangjelzések

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

Dallamok

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.

A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■
  maximális hangerő
- ▭▭▭▭▭▭▭
  A dallam ki van kapcsolva

Solo-hang

Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

Ennek a szóló hangnak a magasságát egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■■■■■■■■
  maximális hangmagasság
- ▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭
  minimális hangmagasság

Gomb hang

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

- ■■■■■■■
  maximális hangerő
- ▭▭▭▭▭▭▭
  A gombhang ki van kapcsolva.

Üdvözlő dallam

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

Egységek

Hőmérséklet

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

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Be
  A Booster funkció a sütési folyamat felfűtési szakasza alatt automatikusan be van kapcsolva. A felső hő/grillfűtőtest,

a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre előmelegednek a beállított hőmérsékletre.

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

Javasolt hőmérsékletek

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

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

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

Utóhűtés

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

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

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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

Biztonság

Billentyűzár

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

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

Reteszelés 🔒

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

Aktivált üzembehelyezési zár esetén azonnal beállíthat továbbá egy stoppert.

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

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

Szoftver verzió

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

Kereskedő

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

Bemutatótermi üzemmód

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

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

Gyári beállítások

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

Üzemórák

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

Fő- és almenük

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

Egyszerű kezelés

■ Kapcsolja be a sütőt.

Megjelenik a főmenü.

■ Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

■ Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Először megjelenik az üzemmód, majd a javasolt hőmérséklet.

■ Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.

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

■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz elindul.

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

■ Az ételkészítési folyamat befejezéséhez az ételkészítési folyamat után a választott üzemmód érintőgombját válassza ki.

■ Vegye ki az elkészítendő ételt a sütőtérből.

■ Kapcsolja ki a sütőt.

Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

Üzemmódtól függően a következő beállításokat módosíthatja:

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

A hőmérséklet és a maghőmérséklet módosítása

A(z) Továbbiak ⧉ | Beállítások ⚑ | Javasolt hőmérsékletek menüpontban alapértelmezetten beállíthatja a javasolt hőmérsékletet az ön személyes használati szokásaihoz igazítva.

A maghőmérséklet csak akkor jelenik meg, ha húsmaghőmérő tűt használ (lásd a „Sütés“ fejezet „Húsmaghőmérő tű“ című részét).

■ Válassza a(z) ∧ vagy a(z) ∨ nyíl gombot, vagy a(z) |▮▮■▮| felületen simítson jobbra vagy balra.

Az előírt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

■ Módosítsa a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet, amennyiben szükséges.

■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Tanács: A hőmérsékletet a navigációs felületen közvetlenül is módosíthatja. A maghőmérséklet módosításához válassza ki a(z) ⚑ érintőgombot.

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel folytatódik.

Az ételkészítési idő beállítása

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

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

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

■ Válassza ki a(z) ⏲ érintőgombot.
■ Állítsa be a kívánt időket.
■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
■ A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez nyomja meg a(z) ⮌ érintőgombot.

A beállított ételkészítési idők módosítása

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

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

A beállított ételkészítési idők törlése

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

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

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

Sütési folyamat megszakítása

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

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

Megjelenik a főmenü.

A sütőtér előmelegítése

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

- sötét kenyértészták valamint hátszín és filé Hőlégkeverés plusz és Alsó-/felső hő üzemmódokban
- sütemény és aprósütemény rövid 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 (Továbbiak | Beállítások | Booster | Be):

- Hőlégkeverés plusz
- Alsó-/felső hő
- Sütőautomatika

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

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

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

Booster kikapcsolása egy ételkészítési folyamathoz

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

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

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

Stopper

A Stopper funkció használata

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

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

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

A stopper beállítása

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

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

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

A Beállítás 00:00 Perc felszólítás megjelenik.

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

A stopper elmentésre kerül.

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

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

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

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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása

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

Megjelenik a stopper.

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

A módosított stopper elmentésre kerül.

A stopper törlése

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

A stopper törlésre kerül.

Sütés

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.
A süteményt, pizzát, hasábburgonyát és hasonlókat csak aranysárgára süsse, ne sötétbarnára.

Tanácsok a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süteménysütést nem lehet túl sokáig késleltetni. A tészta kiszáradna, és gyengülne a kelesztőszerek hatása.
- Általánosságban használhat hőálló anyagból készült rácsot, sütőtepsit, univerzális tepsit és minden sütőformát.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel hatásukra az étel egyenetlenül vagy gyengén barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformában, vagy hosszúkás formában keresztben a sütőtérbe, hogy a formában optimális hőeloszlást és 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 tepsi PerfectClean bevonatúak (lásd a „Felszerelés“ fejezetet). A PerfectClean bevonatú felületeket általában nem kell bezsírozni vagy sütőpapírral kibélelni.

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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A hőmérséklet 🌡 kiválasztása

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

Sütési idő ◷ kiválasztása

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

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

Ha nem tapadnak nedves tésztamorzsák 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 Auto használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz [⁂] használata

A(z) Alsó-/felső hő [▭] üzemmódhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

- 1 szint: tolja be az ételt a 2. szintre.
- 2 szint: az ételt tolja be a 1.+3. vagy 2.+4. szintre.
- 3 szint: az ételt tolja be a 1.+3.+5. szintre.

Tanácsok

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

Intenzív sütés [⁂] használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

Alsó-/felső hő [▭] használata

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

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

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

Eco-hőlégkeverés [⁂] használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Sütés (hús)

Sütési tippek

- Minden hőálló anyagból készült edényt használhat, pl. sütőtepsit, sütőedényt, üvegformát, sütőtömlő- vagy zacskót, római tálat, univerzális tepsit, 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 szaftos marad. A sütőtér tisztább marad, mint rácson való sütéskor. Elegendő pecsenyelé marad mártás készítéséhez.
- Ha **sütőtömlőt vagy -zacskót** használ, vegye figyelembe a csomagolás utasításait.
- Ha sütéshez **rácsot** vagy **nyitott edényt** használ, a sovány húst megkenheti zsiradékkal, szalonna szeleteket tehet rá vagy megtűzdelheti.
- **Fűszerezze** meg a húst, és helyezze az edénybe. Helyezzen rá vaj- vagy margarindarabokat vagy locsolja meg olajjal vagy étkezési zsírral. Nagyobb sovány húsoknál (2–3 kg) és zsíros szárnyasoknál adjon hozzá kb.1/8 l vizet.

- Sütés közben ne adjon hozzá túl sok folyadékot. A hús **barnulását** ez befolyásolhatja. A barnulás a sütési idő végén jön létre. A hús még intenzívebben megbarnul, ha kb. a sütési idő felénél leveszi a fedőt az edényről.
- Vegye ki az ételt a sütés vége után a sütőtérből, fedje le, és **pihentesse** kb. tíz percig. Felszeleteléskor így kevesebb sült szaft folyik ki.
- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

■ Hőlégkeverés plusz 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 sütőtérre vonatkoznak.

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

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

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

Tanácsok

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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

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

Automatikus programok Auto 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 (továbbsütési hőmérséklet) önállóan visszaáll.

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Alsó-/felső hő használata

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

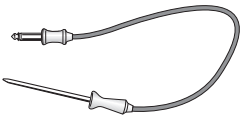
■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Eco-hőlégkeverés használata

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

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Húsmaghőmérő tű



A húsmaghőmérő tűvel a sütési folyamatot hőmérsékletileg pontosan felügyelheti.

Működési mód

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

Alkalmazási lehetőségek

Néhány automatikus program és speciális felhasználás esetén a rendszer a húsmaghőmérő tű használatára kéri.

Ezen kívül a következő üzemmódok esetén is használhatja a húsmaghőmérő tűt:

- Sütőautomatika
- Hőlégkeverés plusz
- Intenzív sütés
- Alsó-/felső hő

Fontos használati útmutatások

- A húst beleteheti egy edénybe vagy felteheti a sütőrácsra.
- A húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig szúrja az ételbe, hogy a hőérzékelő körülbelül a magot érje el.
- Szárnyasok sütésekor a mellhús legvastagabb részébe érdemes beleszúrni 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.

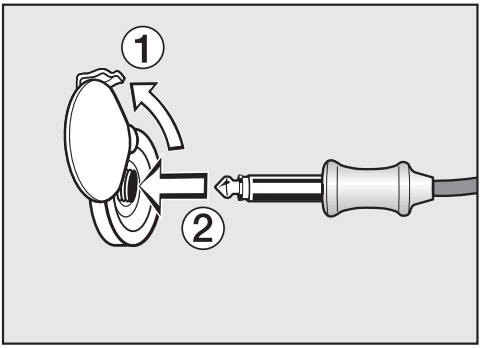
- Erősen márványozott vagy zsírral átszőtt húsoknál a magasabb értéket állítsa be a sütési táblázatban megadott maghőmérsékletek közül.
- Alufólia, sütőtömlő- vagy zacskó használatakor a húsmaghőmérő tűt szúrja a fólián keresztül az étel magjáig. A húsmaghőmérő tűt a hússal is a fóliába helyezheti. Vegye figyelembe hozzá a fólia gyártójának útmutatásait.

A húsmaghőmérő tű használata

■ Szúrja a húsmaghőmérő tű fémhegyét teljesen, a nyeléig az ételbe.

Ha egyszerre több húsdarabot kíván egyidejűleg készíteni, akkor a húsmaghőmérő tűt a legmagasabb húsba szúrja.

■ Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.



■ Dugja a húsmaghőmérő tű csatlakozóját a csatlakozó hüvelybe, amíg bele nem kattan.

■ Csukja 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 felforrósodhat. Megégetheti magát a húsmaghőmérő tűvel.

Húzzon edényfogó kesztyűt a húsmaghőmérő tű csatlakozó hüvelyből való kivételekor.

Sütési folyamat későbbi indítása húsmaghőmérő tűvel

A folyamatot egy későbbi időpontban is elindíthatja.

■ Ha kiválasztott egy üzemmódot, válassza az ◷ érintőgombot.

■ Válassza ki a Indítási időpont lehetőséget.

A befejezés időpontját hozzávetőlegesen meg lehet határozni, mivel egy ételhőmérővel végzett sütési folyamat időtartama közel megegyezik az ételhőmérő nélküli sütési folyamat időtartamával.

A Időtartam és a Befejez. időp. 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 művelet 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.

Váltás a hátralévő idő kijelzése és a maghőmérséklet kijelzése között

Amint megjelenik a hátralévő idő, válthat a hátralévő idő kijelzése és a maghőmérséklet kijelzése között.

■ Válassza ki a(z) ⌒ érintőgombot.

A kijelzőn a hőmérséklet mellett megjelenik a hátralévő idő vagy a maghőmérséklet is.

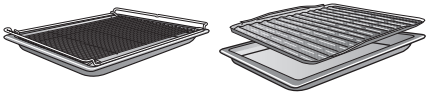
Grillezés

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

Tanácsok grillezéshez

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

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

■ A rövidebb idő leteltekor ellenőrizze az ételt.

A hőmérséklet 🌡 kiválasztása

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

Szint kiválasztása

■ A grillezniválló étel vastagságától függően válassza meg a szintet.

■ A lapos ételt a 3. vagy 4. szintre tolja be.

- A nagyobb átmérőjű ételt az 1. vagy 2. szintre helyezze.

Sütési idő ◷ kiválasztása

- A lapos hús- vagy halszeleteket kb. 6–8 percig grillezze oldalanként. Ügyeljen arra, hogy a szeletek kb. egyforma vastagságúak legyenek, hogy a sütési idők ne legyenek nagyon eltérőek.
- Általában a rövidebb idő lejárta után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
- Hús esetén nyomja meg egy kanállal, hogy ellenőrizze, elkészült-e az étel. Így megállapíthatja, hogy mennyire puha a hús.

- **angolos/rosé**
  Ha a hús még nagyon rugalmas, akkor a belseje még vörös.
- **közepes**
  Ha a hús kissé benyomható, akkor belül rózsaszín.
- **átsütve**
  Ha a hús alig nyomható be, akkor átsült.

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

Az 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 hősugárzás megteremtéséhez a teljes felső sütés/grillfűtőtest vörösen izzik.

Légkeveréses grill ▽▽▽ 🌬 használata

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

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

Felolvasztás

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

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

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

⚠ A csíraképződés fertőzésveszélyt okoz.
A csírák, pl. a szalmonella, súlyos ételmérgezést okozhatnak.
Hal és hús (különösen szárnyasok) felolvasztásakor ügyeljen a rendkívüli tisztaságra.
Ne használja fel az olvadékvizet.
Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

Tanácsok

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

Alacsony hőmérsékletű sütés

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

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

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

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

- Csak gondosan megtisztított sovány húst használjon, inak és mócsing nélkül. A csontot előzetesen el kell távolítani.
- A pirításhoz nagyon forróra hevíthető zsiradékot használjon (pl. tisztított 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.

Ha a húsmaghőmérő tűt használja, vegye figyelembe a „Sütés (hús)“, „Húsmaghőmérő tű“ fejezetben leírtakat is.

Alsó-/felső hő ⊟ használata

Ennek a dokumentumnak a végén található sütési táblázat adataiból tájékozódjon.

Használja az univerzális tepsit a rácscsal.

- Tegye az univerzális tepsit és a rácsot a 2. szintre.
- Válassza a Alsó-/felső hő ⊟ üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 120 °C-ra.
- Az univerzális tepsivel és a ráccsal együtt kb. 15 percig melegítse elő a párolóteret.
- Miközben a párolótér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.

⚠ A forró felületek égési sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a párolótérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.
Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró ételt, vagy amikor a forró párolótérbe kell benyúlnia.

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

Befőzés

⚠ A csíraképződés fertőzésveszélyt okoz.
Hüvelyesek és hús egyszeri befőzésekor a Clostridium botulinum baktérium spórái nem pusztulnak el kellő mértékben. Toxinok keletkezhetnek, amelyek súlyos mérgezést okozhatnak. Ezek a spórák csak egy további befőzés során pusztulnak el.
A hüvelyeseket és a húst lehűlés után két napon belül **mindig** főzze be még egyszer.

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

Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

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

Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.

Gyümölcs és uborka befőzése

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

Zöldség befőzése

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

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

🌡/🕘 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés“ látható
🌡/⌛ utánmelegítési hőmérséklet és idő

Üvegek kivétele befőzés után

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
Az üvegek befőzés után nagyon forróak.
Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételekor.

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

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

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

Aszalás

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

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

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

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

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

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

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

▭ Üzemmód, 🌡 hőmérséklet, ◷ száradási idő, 🌀 Hőlégkeverés plusz, ⊟ Alsó-/felső hő

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

A szárítandó élelmiszer kivétele

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

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

Az aszalt gyümölcsnek teljesen szárazanak, 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.

Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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

⚠ Égési sérülésveszély!
Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételekor. Az edény alsó részén vízcseppek keletkezhetnek.

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolótérből.

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, krokettthez vagy hasonlókhoz

- 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 párolótérbe, a csomagoláson ajánlott behelyezési szintre.
- Ellenőrizze az ételt a csomagoláson ajánlott rövidebb sütési idő lejárta után.

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

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadták.

Fontos használati útmutatások

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

- A húsmaghőmérő tű használatakor a sütési idő a maghőmérséklet elérésétől függ.

Sütési táblázatok

Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		[°C]			[perc]
Muffin (1 tepsi)		150–160	–	2	25–35
Muffin (2 tepsi)		150–160	–	1+3	30–40[3]
Aprósütemény* (1 tepsi)		150	–	2	25–35
		160[2]	–	3	20–30
Aprósütemény* (2 tepsi)		150[2]	–	1+3	25–35
Homoktorta (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm)[1]		150–160	–	2	60–70
		155–165[2]	–	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm)[1]		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglófforma, ∅ 26 cm)[1]		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Gyümölcstorta (1 tepsi)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, ∅ 26 cm)[1]		150–160	✓	2	55–65
		165–175[2]	–	2	50–60
Tortalap (sütőrács, tortaforma, ∅ 28 cm)[1]		150–160	–	2	25–35
		170–180[2]	–	2	15–25

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

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

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

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

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

Gyúrt tészta

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

Üzemmód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Eco-hőlégkeverés, Alsó-/felső hő, Intenzív sütés, ✓ be, – ki

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

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

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

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

Kelt tészta

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

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

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

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

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

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

Túrós-olajos tészta

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

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

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

Piskótatészta

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

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

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

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

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

Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

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

Üzemmód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

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

Pikáns csemegék

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

Üzemmód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Alsó-/felső hő, Intenzív sütés, Hőlégkeverés plusz, Eco-hőlégkeverés, Nagy grill, Légkeveréses grill, ✓ be, – ki

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

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

[2] Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

Marha

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

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

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

1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.

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

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

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

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

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

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

9 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

10 Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Borjú

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

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

[1] Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

[2] Először a főzőlapon süsse meg a húst.

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

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

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

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

[7] Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sertés

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

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

1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.

2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.

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

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

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

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

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

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

9 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

10 Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Bárány, vadhús

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

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

[1] Először a főzőlapon süsse meg a húst.

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

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

[4] Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).

[5] Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

[6] Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Szárnyas, hal

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

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

[1] Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

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

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

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

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

[7] Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

⚠ 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.

Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használja a tisztításhoz a következő tisztítószereket:

- szóda-, ammónia-, sav- vagy kloridtartalmú tisztítószereket
- vízkőoldó tisztítószereket a készülékfronton
- dörzsölő tisztítószereket (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítókövet)
- oldószert tartalmazó tisztítószereket
- nemesacél tisztítószereket
- mosogatógéphez való tisztítószereket
- üvegtisztítót matt felületeken
- üvegkerámia főzőlapokhoz való tisztítószereket
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazzák)
- tisztítóradírt
- éles fémkaparót (pl. fém spatulát)
- acélgyapotot
- rozsdamentes acél súrolót a matt felületekhez és a FlexiClip teljesen kihúzható sínekhez
- Sütőtisztító
  kivétel: csak PerfectClean bevonatú felületeken megengedett
- pontszerű tisztítás mechanikus tisztítószerekkel

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

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

Normál szennyeződések eltávolítása

Normál szennyeződések eltávolítása

- A normál szennyeződéseket legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törlőkendővel, 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

Ha a húsmaghőmérő tű vízbe merül, vagy a mosogatógépben tisztítja, attól megsérül.
A húsmaghőmérő tűt csak nedves kendővel tisztítsa.

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 katalitikus zománc súrolószer, érdes kefe és szivacs, valamint sütőtisztító használata esetén elveszíti öntisztulási képességét.
Vegye ki a katalitikus zománcozott részeket, mielőtt a sütőtisztítót használja.

Sütőtisztító használata

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

Ha a sütőtisztító spray a résekbe és nyílásokba kerül, a következő sütéskor erős szag keletkezhet.
A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.
Ne fújjon sütőtisztító spray-t a sütőrér falai és hátfalának nyílásaiba és réseibe.

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

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

Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken

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

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

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

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

Sütőtér

A sütőtér falainak, a sütőtér fenéklemezének és a sütőtér tetejének tisztítása kézzel

A sütőtér falai, a sütőtér fenéklemeze és a sütőtér teteje PerfectClean bevonatúak. A sütőtér hátfala katalitikus zománcozású.

A sütőtér PerfectClean bevonatú felületeinek kényelmesebb kézi tisztítása érdekében a következőképpen járjon el:

1. Szerelje ki az ajtót
2. Vegye ki a tartozékokat
3. Szerelje ki a tartórácsokat a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel
4. Felső sütés/grill fűtőtest lehajtása

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal.
Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

A tapadásgátló hatás károsodása.
A PerfectClean bevonatú felületek tapadásgátló hatását a tisztítószer-és élelmiszermaradványok csökkenthetik.
Mindig távolítson el minden maradványt a PerfectClean bevonatú felületekről.

- A szennyeződéseket legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Ha szükséges, távolítsa el a ráégett szennyeződéseket egy mosogatószivacs kemény oldalával.
  Üvegkaparót vagy rozsdamentes acélból készült súrolót (pl. Spontex Spirinett) is használhat.
- A tisztítószerek maradványait alaposan, tiszta vízzel távolítsa el.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

A sütőtér tömítésének tisztítása

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

A zsírmaradványoktól a tömítés rideggé válhat és eltörhet.

- Érdemes minden ételkészítési folyamat után megtisztítani a tömítést.

Katalitikus zománcozású sütőtér-hátfal

Szennyeződéstől függően a sütőtér hátfalát kézzel vagy katalitikusan tisztíthatja.

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

A katalitikus zománc elveszíti öntisztító tulajdonságait, ha súrolószereknek, súrolókeféknek és szivacsoknak, valamint sütőtisztító szereknek van kitéve.
Távolítsa el a katalitikusan zománcozott részeket, mielőtt sütőtisztítót használna a sütőtérben.

A sütőtér hátfalának ki- és beszerelése

A katalitikus zománcozott sütőtér-hátfalat kiszerelheti a kézzel történő tisztításhoz. Javasoljuk, hogy a sütőtér hátfalának kényelmesebb kiszerelése érdekében szerelje ki az ajtót.

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal.
Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

⚠ A forgó ventilátorkerék sérülést okozhat.
A forrólevegő-ventilátor ventilátorkereke megsértheti önt.
Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról, mielőtt a sütőtér hátfalát kiszereli.
Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítékát.
Soha ne üzemeltesse a sütőt hátfal nélkül.

Feltételek: a sütőt leválasztották az elektromos hálózatról.
A tartórácsokat kiszerelték.

Szükséges eszköz:
Torx T20csavarhúzó

- Lazítsa meg a sütőtér hátfalának sarkain lévő négy csavart, és vegye ki a sütőtér hátfalát.

Megtisztíthatja a sütőtér hátfalát.

- A tisztítás után gondosan szerelje be a sütőtér hátfalát.

A nyílások „Az ön sütője“ című fejezetben bemutatottak szerint legyenek elrendezve.

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

A sütőt ismét üzembe helyezheti.

A sütőtér hátfalának kézi tisztítása

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal.
Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

A fűszerek, cukor és hasonlók által okozott szennyeződéseket kézzel távolíthatja el.

A sütőtér hátfalának kézi tisztításához a következőképpen járjon el:

1. Szerelje ki az ajtót
2. Vegye ki a tartozékokat
3. Szerelje ki a tartórácsokat a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel
4. Szerelje ki a sütőtér hátfalát

- Tisztítsa meg a sütőtér hátfalát meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és puha kefével.
- Alaposan öblítse le a sütőtér hátfalát.
- Hagyja megszáradni a sütőtér hátfalát, mielőtt visszaépíti.

A sütőtér hátfalának katalitikus tisztítása

A katalitikus zománc magas hőmérsékleten magától megtisztul az olaj- és zsírszennyeződéstől.

Feltétel: az ajtót beépítették.

A sütőtér hátfalának katalitikus tisztításához a következőképpen járjon el:

1. Vegye ki a tartozékokat
2. Szerelje ki a tartórácsokat a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel
3. Távolítsa el a durva szennyeződéseket az ajtó belső oldaláról, a sütőtér falairól, a sütőtér fenéklemezéről és a sütőtér tetejéről annak érdekében, hogy ezek a szennyeződések ne égjenek rá a felületre

- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés plusz üzemmódot és a 250 °C-ot.
- Legalább egy órán át fűtse fel az üres sütőteret.

Az időtartam a szennyezettségi foktól függ.

Ha a katalitikus zománcozású felület olajjal vagy zsírral erősen szennyezett, a tisztítási folyamat során filmréteg csapódhat le a sütőtér belsejében.

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret és a tartozékokat.

- Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát, a sütőtér falait, a sütőtér fenéklemezét és a sütőtér tetejét meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta szivacskendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

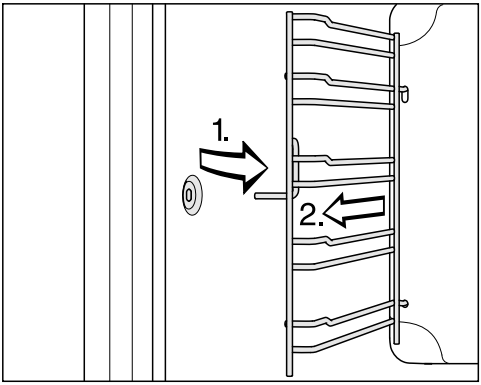
Ezután minden további magas hőmérsékletre való felhevítés fokozatosan eltávolítja a megmaradt szennyeződéseket.

A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszerelése

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

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

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.
A tartórácsok kiszerelése előtt hagyja lehűlni a sütőteret, a fűtőtesteket és a tartozékokat.



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

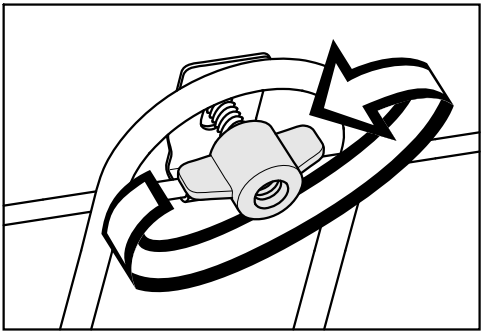
Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

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

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.
A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőteret, 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 törlőkendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Tisztítás után hajtsa fel a felső sütés-/grillfűtőtestet.
- Helyezze fel a szárnyas anyát, és tekerje szorosra.

■ Szerelje be a tartórácsot.

Ajtó

Az ajtó súlya kb. 9 kg.

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

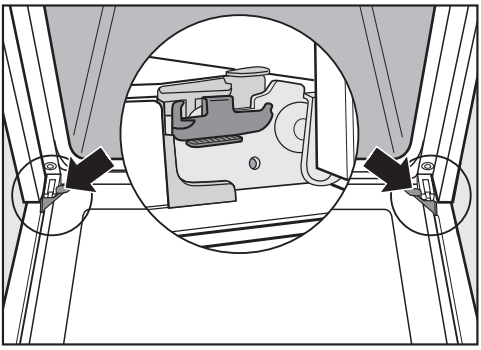
Üzem közben többletlevegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon.

Az ajtóüvegek tisztításához a következőképpen járjon el:

1. Szerelje ki az ajtót
2. Szedje szét az ajtót
3. Tisztítsa meg az ajtóüvegeket
4. Szerelje össze az ajtót
5. Szerelje be az ajtót

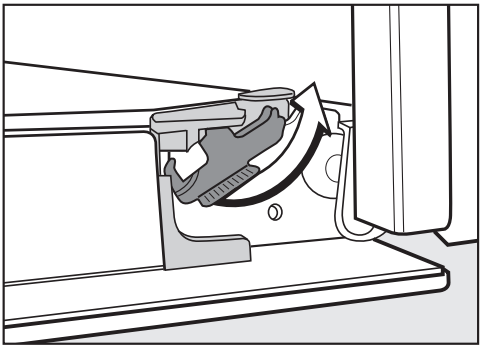
Szerelje ki az ajtót

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a forró felületekkel.
Hagyja, hogy a sütő kihűljön, mielőtt kiszereli az ajtót.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtózsanérokkal.
Mielőtt az ajtót ezekről a tartókról levehetné, előbb ki kell reteszelnie a két ajtózsanérnál a zárókengyeleket.

■ Nyissa ki teljesen az ajtót.



■ Reteszelje ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.
Soha ne húzza ki az ajtót vízszintesen a tartókból, mert ezek visszaüthetnek a sütőre.
Az ajtót soha ne húzza a fogantyújánál a tartókból, mert letörhet.

■ Zárja be az ajtót ütközésig.

Az ajtó súlya kb. 9 kg.

■ Fogja meg oldalt az ajtót, és húzza ki felfelé a tartókból. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarka közben ne akadjon be.

Az ajtó szétszerelése

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

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

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

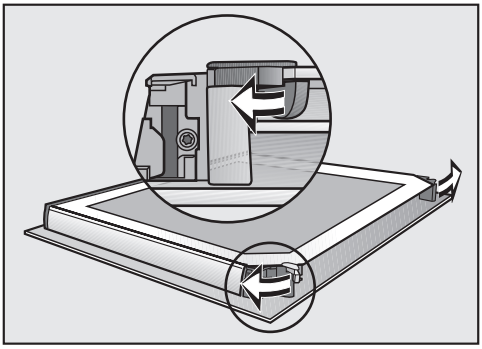
A karcolások károsíthatják az üveglapot.
Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.
Az üveglapok tisztításához a sütő frontjára vonatkozó útmutatásokat is vegye figyelembe.

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.
Tisztítsa meg ezeket a részeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törlőkendővel vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.
A kiszerelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

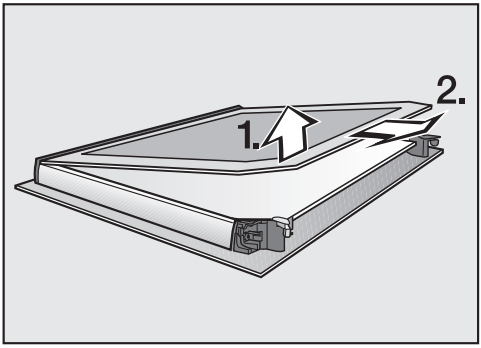
⚠ A becsukódó ajtó sérülést okozhat.
Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

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

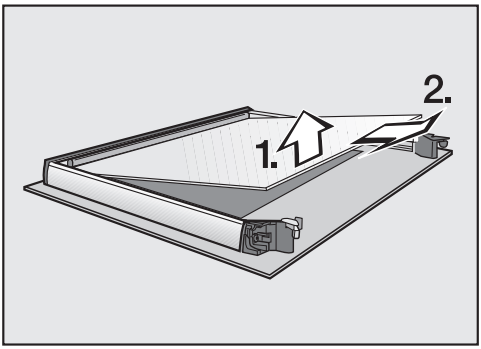


■ Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Szerelje ki a belső ajtóüveglapot:

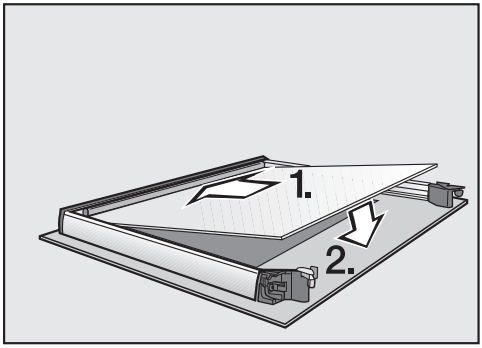


- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.

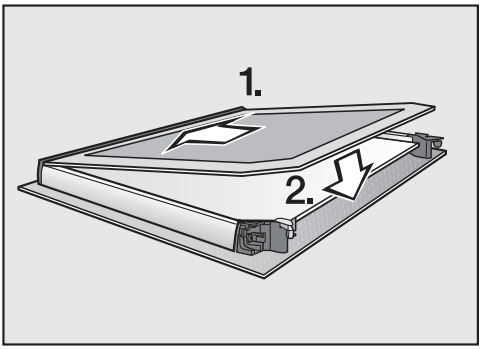


- **Kicsit** emelje meg a középső ajtólapot, és húzza ki.
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

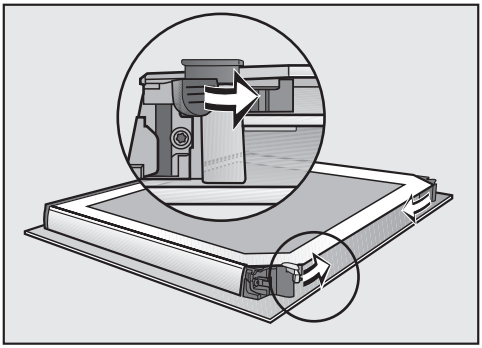
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:



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



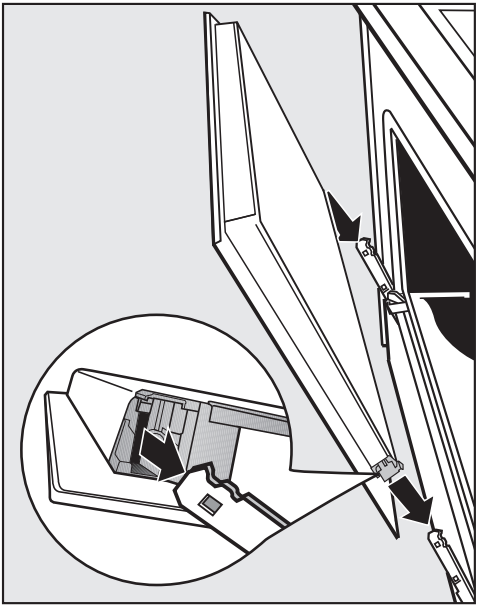
- Tolja be a belső ajtóüveglapot a matt nyomtatású oldalával lefelé a műanyag profilba, és fektesse a reteszelések közé.



- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

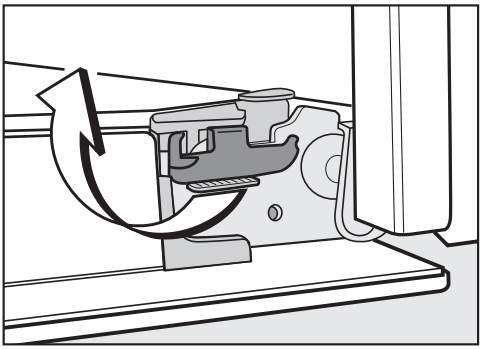
Az ajtó ismét össze van szerelve.

Az ajtó beszerelése



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

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



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

A legtöbb üzemzavart és hibát ön is el tudja hárítani. Sok esetben időt és költséget takaríthat meg, mivel nem kell hívnia az ügyfélszolgálatot.

A www.miele.hu/support/customer-assistance oldalon tájékozódhat a zavarok önálló elhárításának módjáról.

Útmutatások a kijelzőn

Probléma	Ok és elhárítás
A kijelző sötét.	Ön a(z) Pontos idő | Kijelző | Ki beállítást választotta ki. Emiatt a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét. ■ Amint bekapcsolja a sütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő | Kijelző | Be beállítást.
	A sütő nem kap áramot. ■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba. ■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítéka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
A(z) Reteszelés 🔒 **jelenik meg a kijelzőn a bekapcsoláskor.**	A(z) 🔒 üzembehelyezési zár be van kapcsolva. ■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal. Megjelenik a(z) Nyomja 6 mp-ig: „OK". ■ Az ételkészítési folyamathoz kikapcsolhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercre megérinti az *OK* érintőgombot. ■ Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a(z) Biztonság | Reteszelés 🔒 | Ki beállítást.
12:00 **jelenik meg a kijelzőn.**	A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt. ■ Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot.
A Áramkimaradás **jelenik meg a kijelzőn.**	Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy futó sütési folyamat megszakadt. ■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. ■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.

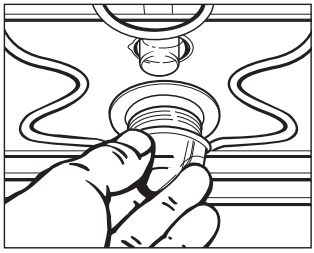
Problémák elhárítása

Probléma	Ok és elhárítás
A Max. üzemel. idő elérve **jelenik meg a kijelzőn.**	A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. ■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal. A sütő ezután újra üzemkész.
Hiba **és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.**	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.

Váratlan viselkedés

Probléma	Ok és elhárítás
Az érintőgombok nem reagálnak.	Kiválasztotta a(z) Kijelző | QuickTouch | Ki beállítást. Ezáltal az érintőgombok kikapcsolt sütőnél nem reagálnak. ■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző | QuickTouch | Be beállítást.
	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. ■ 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.
	Hiba áll fenn a vezérlésben. ■ Érintse meg a Be/Ki ⏻ gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a sütő.
Nem hall hangjelzést.	A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva. ■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő | Hangjelzések beállítással.
A sütőtér nem melegszik fel.	A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a sütőtér fűtése nem működik. ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Kereskedő | Bemutatótermi üzemmód | Ki beállítással.

Probléma	Ok és elhárítás
A sütő önmagától kikapcsolt.	A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. ■ Kapcsolja be ismét a sütőt.
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek nehezen tolhatók be vagy húzhatók ki.	A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágyaiban nincs elegendő zsír. ■ Kenje be a golyóscsapágyakat a Miele speciális zsírral. Csak a Miele speciális zsírja felel meg a sütőtér magas hőmérsékletének. Más zsírok felmelegedés közben gyantásodhatnak, és emiatt a FlexiClip sínek beragadhatnak. A Miele speciális zsírját a Miele szakkereskedésekben vagy a Miele Ügyfélszolgálatán vásárolhatja meg.
A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.	Kiválasztotta a Világítás | „Be“ 15 másodpercre beállítást. ■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás | Be beállítást.
A sütőtér megvilágítása meghibásodott.	Kiválasztotta a Világítás | Ki beállítást. ■ Az ☼ érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol. ■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás | Be vagy „Be“ 15 másodpercre beállítást.

Probléma	Ok és elhárítás
A sütőtér világítása nem kapcsol be. 	A halogén lámpa hibás. ⚠ 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. ■ Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját. ■ Egy negyed fordulattal balra elfordítva oldja le a lámpa burkolatát, majd a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzva vegye ki a házból. ■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 aljzat). ■ A tömítőgyűrűvel együtt helyezze vissza a lámpa burkolatát a házba, és jobbra elforgatva rögzítse. ■ Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra.

Nem kielégítő eredmény

Probléma	Ok és elhárítás
A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.	A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól. ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.
	A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól. ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.

Probléma	Ok és elhárítás
A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.	Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott. ■ 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. ■ Alsó-/felső hő ⊟ üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.
A katalitikus zománcon rozsdaszínű szennyeződések találhatók.	A fűszerek, cukor, vagy hasonlók általi szennyeződések a katalitikus tisztítási művelettel nem távolíthatók el. ■ Szerelje ki a katalitikus zománcozású alkatrészeket és távolítsa el ezeket a szennyeződéseket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy puha kefével.

Szokatlan zajok

Probléma	Ok és elhárítás
Az ételkészítési folyamat után üzemi zaj hallható.	Az ételkészítési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad.

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

Garancia

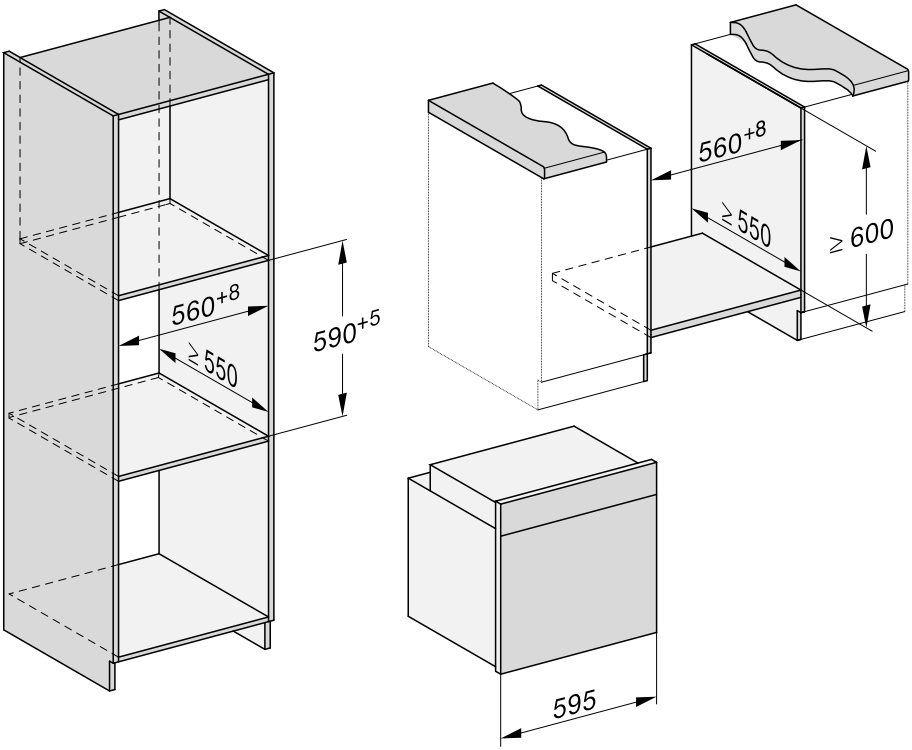
További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Beépítési méretek

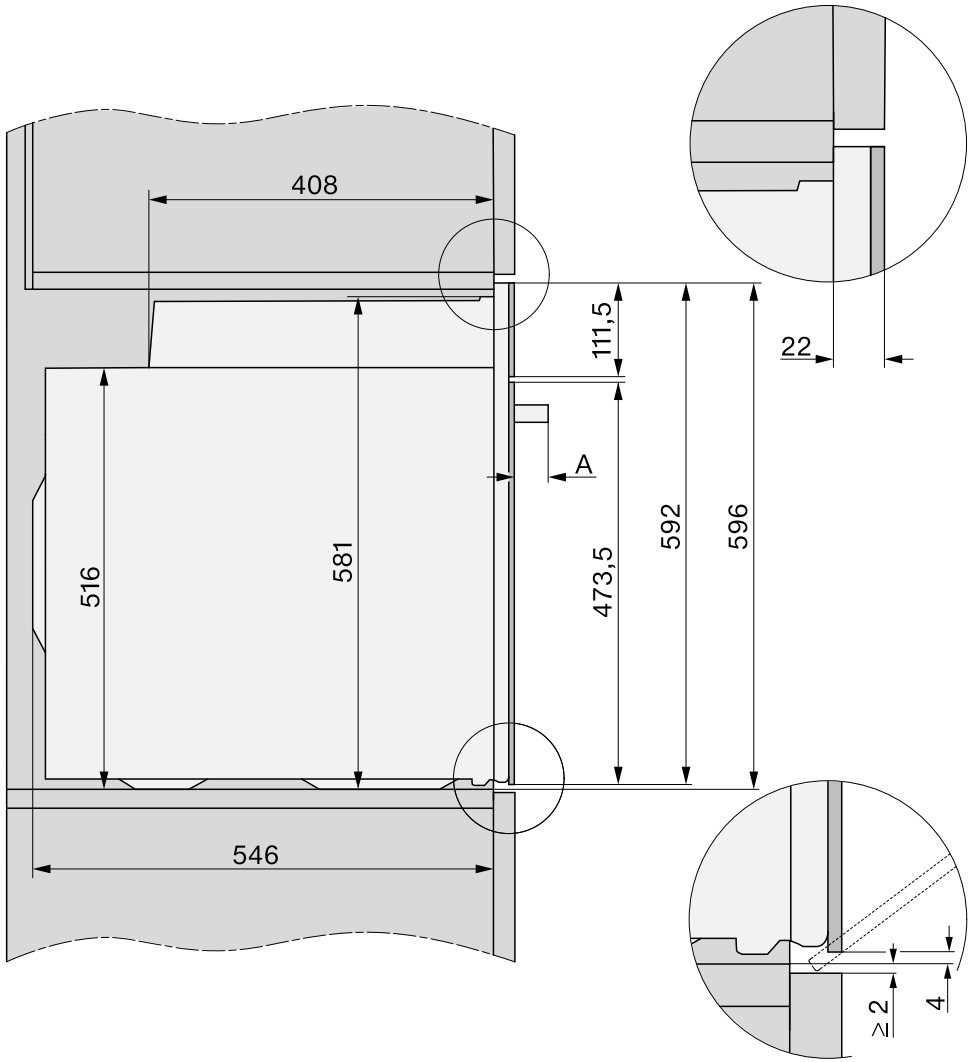
A méretek mm-ben vannak megadva.

Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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

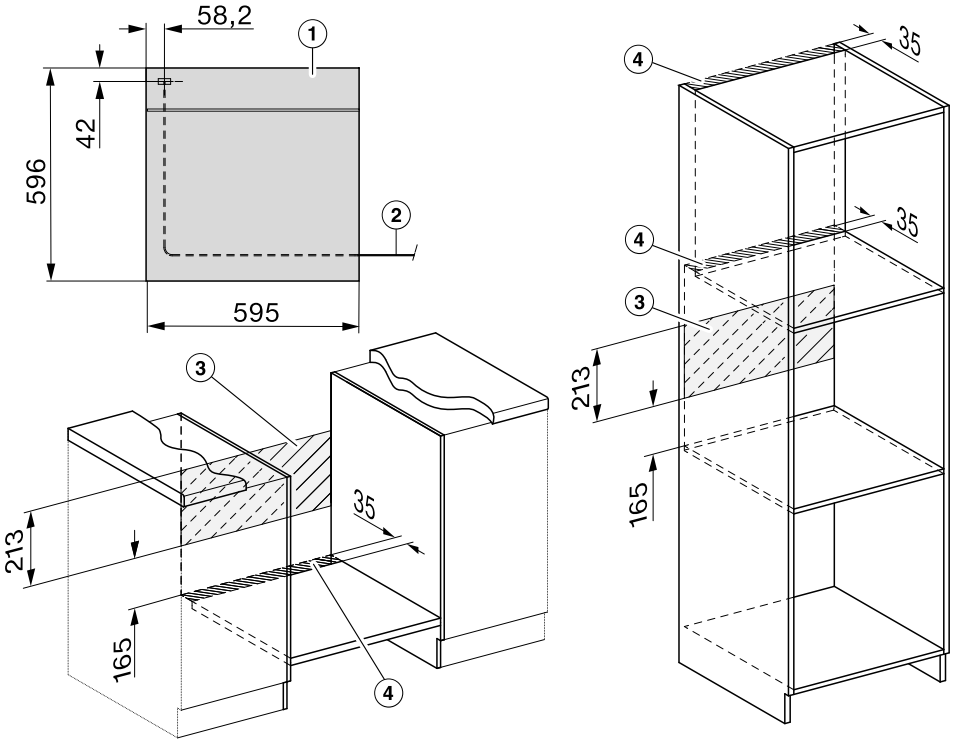


Oldalnézet



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

Csatlakozás és szellőzés



① Elölnézet

② Hálózati csatlakozóvezeték hossza = 1 500 mm

③ Nincs csatlakozó ezen a részen

④ Szellőző kivágás min. 150 cm^2

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).

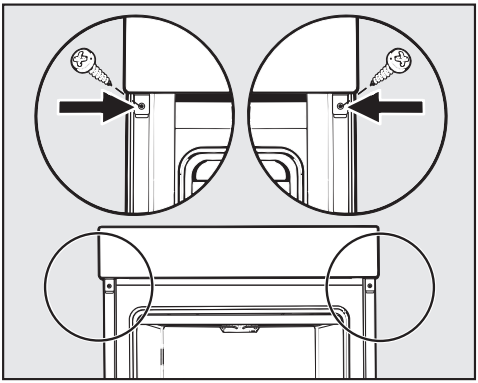
A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:
Gondoskodjon arról, hogy a rejtett padló, amelyre ráállítja a sütőt, ne feküdjön rá a falra.
Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

Az ajtó megsérülhet, ha a sütőt az ajtónál fogva mozgatja.
A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

Érdemes a beépítés előtt az ajtót kiszerelni, és a tartozékot kivenni. A sütő így könnyebb, ha a beépítőszekrénybe tolja, és nem emeli meg véletlenül a fogantyújánál.

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



- Rögzítse a sütőt a mellékelt csavarokkal a beépítőszekrény oldalfalaihoz.
- Szükség esetén építse vissza az ajtót.

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 kiegészítő 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 segítsége.

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 vezetékvédő 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 előirányzott 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 csatlakozóvezetékkel van felszerelve, amely azonnal csatlakoztatható a 230V, 50Hz feszültségű váltóáramú hálózatra.

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

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

Adatok a vizsgálóintézetek számára

Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint

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

Üzemmód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, 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 ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.

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

[5] Melegítse elő a párolóteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

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

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

[8] Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

Adatlap háztartási sütőhöz

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

MIELE	
Modell neve/-megjelölése	H 7262 B
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEI_{cavity})	81,7
Energiahatékonysági osztály/Sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A+
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	1,05 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,71 kWh
Sütőterek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	76 l
Készülék mérete	42,0 kg

Műszaki adatok

Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban, időkijelzés ki	max. 0,3 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban, időkijelzés be	max. 0,8 W
Időtartam a kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	20 Min

Miele Kft.
H – 1027 Budapest
Bem József u. 1/B.
Tel: (06-1) 880-6400
E-mail: info@miele.hu
Internet: www.miele.hu

Gyártó:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Németország

Miele

H 7262 B

hu-HU

M.-Nr. 12 096 201 / 00 / 002