

Használati és szerelési útmutató Mikrohullámú üzem móddal kombinált sütő



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


Tartalom

| | |
|--|----|
| Biztonsági utasítások és figyelmeztetések | 6 |
| Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez | 17 |
| Áttekintés | 18 |
| Kezelőelemek | 19 |
| Be/Ki gomb | 20 |
| Közeledést érzékelő szenzor | 20 |
| Érintógombok..... | 21 |
| Érintőkijelző | 23 |
| Piktogramok | 24 |
| Kezelési elv | 25 |
| Menüpont kiválasztása..... | 25 |
| Lapozás..... | 25 |
| Kilépés a menüsintből | 25 |
| Érték vagy beállítás módosítása..... | 25 |
| Beállítás módosítása egy választási listában | 25 |
| Számok megadása a számsorral | 25 |
| Számok megadása a számjegyblokkal | 25 |
| Beállítás módosítása egy szegmens sávval | 26 |
| Betűk megadása | 26 |
| Felbukkanó menü kijelzése | 26 |
| Bejegyzések áthelyezése | 26 |
| Pull-down menü (Legördülő menü) megjelenítése | 27 |
| Segítség megjelenítése | 27 |
| A MobileStart funkció aktiválása | 27 |
| Felszereltség | 28 |
| Típustábla..... | 28 |
| Szállítási csomag..... | 28 |
| Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok | 28 |
| Biztonsági berendezések | 32 |
| PerfectClean bevonatú felületek | 32 |
| Első üzembe helyezés | 33 |
| Miele@home | 33 |
| Alapbeállítások | 34 |
| A sütő első felfűtése | 35 |
| Beállítások | 36 |
| A beállítások áttekintése | 36 |
| A „Beállítások“ menü lehívása..... | 39 |
| Nyelv ▾ | 39 |
| Pontos idő | 39 |
| Dátum..... | 40 |
| Világítás | 40 |

| | |
|--|----|
| Kezdő képernyő | 40 |
| Kijelző | 40 |
| Hangerő | 41 |
| Egységek | 41 |
| Gyors MH | 41 |
| Popcorn | 42 |
| Booster | 42 |
| Javasolt hőmérsékletek | 42 |
| Javasolt teljesítmények | 43 |
| Utóhűtés | 43 |
| Közeledést érz. szenzor | 43 |
| Biztonság | 44 |
| Bútor előlap felismerés | 45 |
| Miele@home | 45 |
| Távvezérlés | 46 |
| A MobileStart funkció aktiválása | 46 |
| SuperVision | 46 |
| RemoteUpdate (Távoli frissítés) | 47 |
| Szoftver verzió | 48 |
| Jogi információk | 48 |
| Kereskedő | 48 |
| Gyári beállítások | 48 |
| Alarm + Stopper | 49 |
| Az Alarm funkció használata | 49 |
| A Stopper funkció használata | 50 |
| Fő- és almenük | 51 |
| Mikrohullámú üzem | 53 |
| Működési mód | 53 |
| Edényválasztás | 53 |
| Alkalmas edények | 54 |
| Nem alkalmas edények | 56 |
| Edényteszt | 57 |
| Fröccsenésgátló fedél | 58 |
| Kezelés | 59 |
| Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása | 59 |
| Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása | 60 |
| A mikrohullám teljesítmény módosítása | 60 |
| Az ételkészítési idő beállítása | 60 |
| A beállított ételkészítési idők módosítása | 61 |
| A beállított ételkészítési idők törlése | 61 |
| Sütési folyamat megszakítása Mikrohullám üzemmódban | 61 |
| Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése | 61 |

Tartalom

| | |
|---|----|
| A sütőtér előmelegítése | 62 |
| Booster | 62 |
| Előmelegítés | 63 |
| Crisp function | 64 |
| Üzem mód váltása | 64 |
| Gyors MH és Popcorn | 65 |
| Automatikus programok | 66 |
| Kategóriák | 66 |
| Automatikus programok alkalmazása | 66 |
| Fontos használati útmutatások | 66 |
| Keresés | 67 |
| Speciális felhasználások | 68 |
| Felolvasztás | 68 |
| Aszalás | 71 |
| Melegítés | 72 |
| Edények melegítése | 75 |
| Kelesztés | 75 |
| Melegentartás | 75 |
| Alacsony hőm. sütés | 76 |
| Párolás/főzés | 78 |
| Befőzés | 80 |
| Fagyasztott termékek/készételek | 82 |
| MyMiele | 83 |
| Saját programok | 84 |
| Sütés | 87 |
| Tanácsok a sütéshez | 87 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz | 87 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz | 87 |
| Sütés (hús) | 89 |
| Sütési tippek | 89 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz | 89 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz | 90 |
| Húsmaghőmérő tű | 91 |
| Grillezés | 93 |
| Tanácsok a grillezéshez | 93 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz | 93 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz | 94 |
| Tisztítás és ápolás | 95 |
| Nem megfelelő tisztítószer | 95 |

| | |
|---|-----|
| Normál szennyeződések eltávolítása | 96 |
| Makacs szennyeződések eltávolítása | 97 |
| Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása | 98 |
| Mi a teendő, ha | 99 |
| Ügyfélszolgálat | 105 |
| Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén | 105 |
| Garancia | 105 |
| Telepítés | 106 |
| Beépítési méretek..... | 106 |
| Beépítés felső vagy alsó szekrénybe | 106 |
| Oldalnézet | 107 |
| Csatlakozás és szellőzés..... | 108 |
| Sütő beszerelése | 109 |
| Elektromos csatlakozás..... | 110 |
| Sütési táblázatok | 111 |
| Kevert tészta..... | 111 |
| Gyúrt tészta | 112 |
| Kelt tészta..... | 113 |
| Túrós-olajos tészta | 113 |
| Piskótatészta | 114 |
| Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény | 114 |
| Pikáns csemegék | 115 |
| Marha | 116 |
| Borjú | 117 |
| Sertés | 118 |
| Bárány, vadhús..... | 119 |
| Szárnyas, hal | 120 |
| Adatok a vizsgálóintézetek számára | 121 |
| Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint | 121 |
| Tesztételek az EN 60705 szabvány szerint (mikrohullámú üzemmód )..... | 122 |
| Megfelelőségi nyilatkozat | 123 |
| Szerzői jogok és licenck | 124 |
| A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck | 125 |

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A sütőt mikrohullámú üzemmóddal a továbbiakban az egyszerűsítés kedvéért sütőnek fogjuk nevezni.

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 mikrohullámmal kombinált sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, melegítésére, főzésére, sütésére, grillezésére és befőzésére.

Minden más felhasználási mód meg nem engedett.

▶ A gyúlékony anyagok tűzveszélyt okozhatnak.

Ha gyúlékony anyagokat szárít mikrohullám üzemmódban, a nedveségtartalma elpárolog. Ezáltal kiszáradhatnak és meggyulladhatnak. Soha ne használja a sütőt gyúlékony anyagok tárolására és szárítására.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ 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 követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezt a speciális világító eszközt csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására. A cserét csak a Miele engedélyével rendelkező szakember vagy a Miele ügyfélszolgálat végezheti el.
- ▶ A sütő 1 db F energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Gyermekek a háztartásban

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


Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ 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 8 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.

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

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

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

Műszaki biztonság

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

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

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

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Hibás készüléknél bekapcsolt állapotban mikrohullámok léphetnek ki, ami veszélyt jelent a felhasználóra nézve. A sütőt a következő esetekben ne használja:
 - az ajtó el van görbülve,
 - az ajtópántok lógnak,
 - a házon, az ajtón, vagy a sütőtér falain látható lyukak vagy repedések vannak.
- ▶ Ennek a sütőnek az üzemeltetési biztonsága csak akkor biztosított, ha előírászerűen van a védővezető rendszerre csatlakoztatva. Ennek az alapvető biztonsági feltételnek meg kell lennie. Kétséges esetben ellenőriztesse a berendezést egy elektrotechnikai szakemberrel.
- ▶ A sütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a sütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.
- ▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a sütőt a villamos hálózatra.
- ▶ A sütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.
- ▶ Ezt a sütőt nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.
- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a sütő működési zavarához vezethet.
Soha ne nyissa ki a készülék házát.
- ▶ A garanciaigény elvesz, ha a sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.
- ▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

▶ Beszerelési és karbantartási munkák, vagy javítások előtt a sütőt le kell választani a hálózatról. Ezt a következőképpen biztosítsa:

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

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

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

Szakszerű használat

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



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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ Ha az élelmiszer a sütőtérben füstölni kezd, hagyja a sütőajtót zárva, hogy az esetlegesen keletkező lángokat elfojtsa. A sütő kikapcsolásával és a hálózati csatlakozó kihúzásával állítsa le a folyamatot. Csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a füst már elszívásra került.
- ▶ A bekapcsolt sütő közelében lévő tárgyak magas hőmérsékletnél meggyulladhatnak. Soha ne használja a sütőt helyiségek fűtésére.
- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Vegye figyelembe, hogy a mikrohullámú üzemmódban a sütés, felmelegítés vagy felolvasztás során az időértékek gyakran jelentősen rövidebbek, mint a mikrohullám nélküli üzemmódban. Túl hosszú idő az étel kiszáradásához és esetleg annak felgyulladásához vezethet. Tartsa be a grill üzemmódnál a javasolt sütési időket. Ne használja a Mikrohullám  üzemmódot pl. virágok, fűszernövények, kenyér, zsemle szárítására. Soha ne használja a grill üzemmódokat virágok vagy gyógynövények szárításához. Használja az Hőlégkeverés plusz  vagy Alsófelső hő  üzemmódokat, és feltétlenül felügyelje a folyamatot!
- ▶ 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.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A meleg felgyülemelésétől a sütő károsodhat.

Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lera-köfelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkev.  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.

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


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

▶ A sütő nem alkalmas használati tárgyak tisztítására és fertőtlenítésére, mivel magas hőmérséklet keletkezik. Kivételkor égési sérülés veszélye áll fenn.

▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen.

Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen felmelegedjen és vegye figyelembe a megadott kiegyenlítőidőket a melegítéskor, felengedéskor, főzéskor.

A kiegyenlítőidő az egy nyugalmi idő, ami közben a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszlik.

▶ Főzésnél, különösen folyadékok utánmelegítésekor Mikrohullám  üzemmódban előfordulhat, hogy a forrási hőmérsékletet elérte, de tipikus gőzbuborékok még nem lépnek fel. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez a forrási késedelem robbanásszerű túlfőzéshez vezethet, és így az edény kivételekor megégetheti magát a forró folyadékkal. Kedvezőtlen körülmények között a nyomás olyan erős lehet, hogy az ajtó magától kinyílik.

A folyadékot melegítés/főzés előtt keverje meg. A melegítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kiveszi a sütőtérből. A melegítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ A forró ételek sérülést okozhatnak. Ételek melegítésekor a hő közvetlenül az ételben jön létre, ami által az edény hidegebb marad (kivétel: sütőben használható kőedény). Az edény csak az étel hőátadásától melegszik fel.

Az étel kivétele után ellenőrizze, hogy a kívánt hőmérsékletű-e. Ne az edény hőmérséklete alapján ítélje meg! **Különösen bébiétel melegítésekor ügyeljen a megfelelő hőmérsékletre!** A melegítés után jól keverje meg a bébiételt vagy rázza össze, és kóstolja meg, nehogy a bébit megégesse.


▶ A zárt edényekben vagy flakonokban felgyülemlett túlnyomás sérülést okozhat. Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet.

Soha ne melegítsen ételt vagy folyadékot zárt edényben vagy palackban. Először nyissa ki az edényeket, és cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot és a szívókát.

▶ Ha héj nélküli tojást melegít, akkor a tojássárgája a készítés után nagy nyomással kispriccelhet.

Előzőleg többször szurkálja meg a tojás sárgájának hártóját.

▶ Ha tojást a héjában melegít, az még a sütőtérből való kivételt követően is szétdurranhat.

Tojást a héjában csak speciális edényben főzzön. Ne melegítsen főtt tojást Mikrohullám  üzemmódban.

▶ Ha erős héjú élelmiszereket, mint paradicsom, virsli, héjában főtt krumpli, padlizsán, melegít, azok felhasadhatnak.

Elkészítés előtt szurkálja meg, illetve vagdossa be ezeket az élelmiszereket, hogy a keletkező gőz el tudjon szökni.

▶ A higanyos vagy folyadék hőmérők nem alkalmasak magas hőmérsékletre, és könnyen széttörnek.


Az étel hőmérsékletének méréséhez csak a mellékelt Miele húsmag-hőmérő tűt használja.


▶ A magokkal, cseresznyemagokkal vagy zselével töltött párnák és hasonló dolgok akkor is meggyulladhatnak, ha melegítés után kivette már őket a sütőből.

Ne melegítse azokat a sütőben.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ Üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edények üreibe nedvesség kerülhet, a nedvesség gőzétől erős nyomás keletkezhet, amely az üregeket szétrobbanthatja (Kivéve, ha az üregek elegendően szellőznek).

Mikrohullám  üzemmódban ne használjon üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edényeket.

▶ A nem mikrohullámozható műanyag edény a Mikrohullám  üzemmódban és a mikrohullámmal működő üzemmódokban tönkremehet és károsíthatja a sütőt.

Ne használjon fém tartókat, alufóliát, evőeszközt, edényt fém felfekvő felülettel, ólomtartalmú kristályüveget, recézett peremű tálakat, nem hőálló műanyag edényt, fa edényt, fémcsipeszt, belső fémhuzalos műanyag és papírcsipeszt, műanyagpoharat, nem teljesen lehúzott alumínium fedéllel (lásd a „Mikrohullám üzemmód“, „Edényválasztás“ fejezetet).

▶ A sütőben nem használható műanyag edény magas hőmérsékleteken megolvad, és károsíthatja a sütőt vagy lángra kaphat.

Csak sütőben használható műanyag edényt használjon mikrohullám nélküli üzemmódokban. Vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

▶ A gyúlékony anyagokból készült edények tűzveszélyesek.


Műanyag edényeknek a „Mikrohullám üzemmód“, „Edényválasztás“ fejezetben leírtaknak kell megfelelniük.


Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha az élelmiszert műanyag, papír, vagy más éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy főzi.



▶ Melegentartó csomagolások többek között vékony alufóliából állnak, amelyet a mikrohullám visszaver. A papír, amely az alufóliát körülveszi, ezáltal olyan erősen felforrósodhat, hogy kigyullad.

Ne melegítsen mikrohullám üzemmóddal melegentartó csomagolásokban ételt, pl. grillcsirke tasakja.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ Ha a süttöt étel nélkül használja vagy helytelen dolgot helyez bele Mikrohullám  üzemmódban vagy mikrohullámmal működő üzemmódban, a sütő sérülhet.

Az üvegtálat **mindig** használja Mikrohullám  üzemmódban, kisebb formákhoz lerakófelületként is.

A mikrohullámmal működő üzemmódokat ne használja edények előmelegítésére vagy fűszerek szárítására. Helyette használja a(z) Hő-légkeverés plusz  vagy Alsó-felső hő  üzemmódokat.

▶ Zárt dobozokban befőzéskor és melegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szétrobbanásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.

▶ Az ajtó terhelhetősége maximum kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne állítson rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csússzon be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A sütő károsodhat.

A nemesacél felületekre érvényes:

▶ A rétegezett nemesacél felületet a ragasztó károsítja, és elveszti védő hatását a szennyeződésekkel szemben. Ne ragasszon öntapadós cédulákat, ragasztószalagot vagy más ragasztóanyagot a nemesacél felületre.

▶ A mágnesek karcolást okozhatnak. A nemesacél felületet ne használja mágnesáblaként.

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A konyhasó-tartalmú ételeket azonnal alaposan távolítsa el, ha a sütőtér rozsdamentes acél falaira jutottak, hogy elkerülje a korróziót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

Matt üvegfelületek esetén:

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

Tartozék

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igények érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezését.
- ▶ 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 üzemmódban. 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

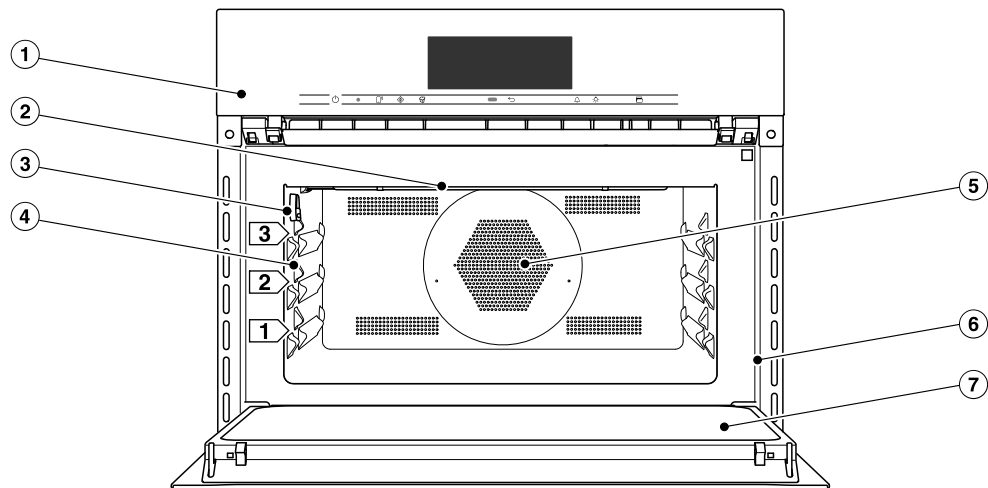
Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétként kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik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



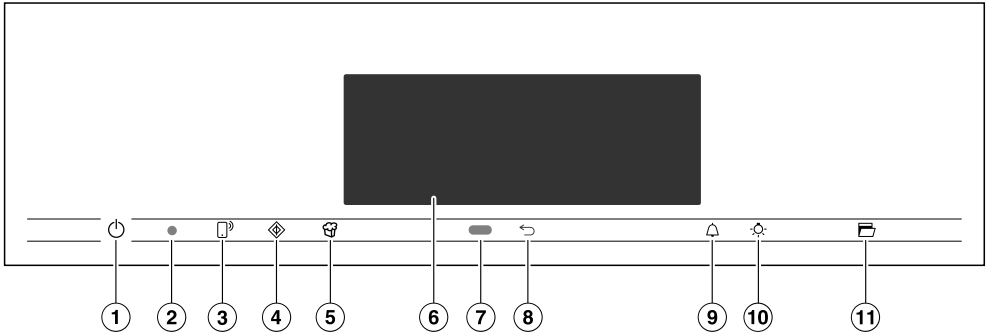
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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









Áttekintés

Sütő




- ① Kezelőelemek
- ② Felső hő/grillfűtőtest
- ③ A húsmaghőmérő tű csatlakozó hüvelye
- ④ 3 szint az üvegtál és a rács megtartására
- ⑤ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑥ Homlokkeret a típustáblával
- ⑦ Ajtó



- ① Be/Ki gomb  mélyedésben
A sütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára szá-
mára)
- ③ Érintőgomb 
A sütő vezérléséhez mobil végkészü-
lékével
- ④  érintőgomb
A(z) Gyors MH funkció elindításához
- ⑤ Érintőgomb 
A popcorn funkció elindításához
- ⑥ Érintőkijelző
A kezelés és információk kijelzője
- ⑦ Közeledést érzékelő szenzor
A sütőtér és a kijelző világítás be-
kapcsolásához és a jelzhangok
nyugtázásához közeledéskor
- ⑧ Érintőgomb 
A lépésenkénti visszaugráshoz
- ⑨ Érintőgomb 
Stopper vagy riasztások beállításá-
hoz
- ⑩ Érintőgomb 
A sütőtér világításának be- és kikap-
csolásához
- ⑪ Érintőgomb 
Az ajtó kinyitásához


Kezelőelemek

Be/Ki gomb

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

Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

Közeledést érzékelő szenzor





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

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




Érintógombok

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

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

| Érintógomb | Funkció |
|---|---|
|  | <p>Ha sütőjét a mobil végkészülékéről szeretné vezérelni, rendelkeznie kell Miele@home rendszerrel, a Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintógombot meg kell érintenie. Ez az érintógomb világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintógomb világít, sütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások”, „Miele@home“ fejezet).</p> |
|  | <p>Ezzel az érintógombbal elindítja a Gyors MH funkciót. Az ételkészítési folyamat maximális mikrohullám teljesítménnyel (1000 W) és egy perces idővel fut le (lásd „Gyors MH“ fejezet). Ha többször megérinti ezt az érintógombot, akkor szakaszosan növelheti a hőkezelési időt.</p> <p>Ezt a funkciót csak akkor lehet alkalmazni, ha semmilyen más sütési folyamat nem fut.</p> |
|  | <p>Ezzel az érintógombbal elindítja a Popcorn funkciót. Az ételkészítési folyamat 850 W-tal és 2:50 perces idővel fut (lásd „Popcorn“ fejezet).</p> <p>Ezt a funkciót csak akkor lehet alkalmazni, ha semmilyen más sütési folyamat nem fut.</p> |
|  | <p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.</p> |

Kezelőelemek

| Érintógomb | Funkció |
|---|---|
|  | Ha a kijelzőn megjelenik egy menü, vagy lejár egy ételkészítési folyamat, akkor ezzel az érintógombbal bármikor beállíthat egy stoppert (pl. tojásfőzéshez) vagy egy riasztást (egy meghatározott időpontot) (lásd a „Riasztás és stopper“ fejezetet). |
|  | Ennek az érintógombnak 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. |
|  | Ezzel az érintógombbal az ajtó automatikusan kinyílik. A bezáráshoz nyomja az ajtót kézzel vagy egy ruhával a homlokkerethez, amíg az ajtó be nem kattann. |

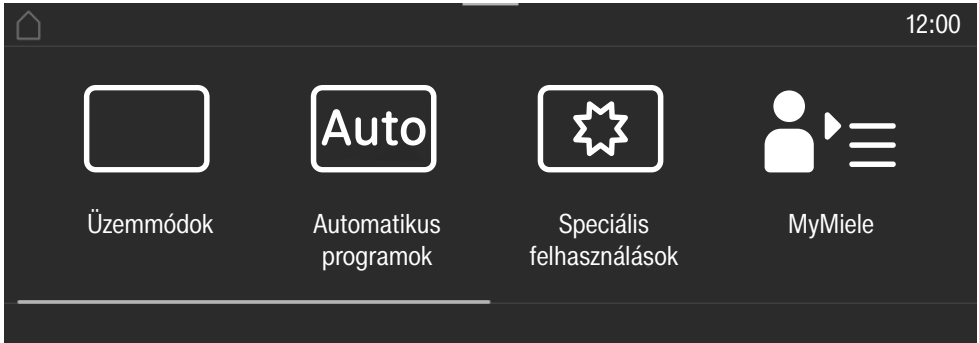
Érintőkijelző

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


Az érintőkijelzőt csak ujjal érintse meg.

Ügyeljen arra, hogy az érintőkijelző mögé ne kerüljön víz.

Az érintőkijelző több részre van felosztva.



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

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

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

További piktogramok is megjelenhetnek, pl. SuperVision .

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










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

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

Kezelőelemek

Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

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

A sütőt az érintőkijelzőn kezeli a kívánt menüpont megérintésével.

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

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

Menüpont kiválasztása

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

Lapozás

Balra vagy jobbra tud lapozni.

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

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

Kilépés a menüsintből

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

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

Érték vagy beállítás módosítása

Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást narancs szín jelöli.

- Válassza ki a kívánt beállítást.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Számok megadása a számsorral

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

A módosított szám elmentésre kerül.

Számok megadása a számjegyblokkal

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

A számjegyblokk jelenik meg.

- Érintse meg a kívánt számokat.

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

A nyíllal törölheti az utoljára megadott számot.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül.

Kezelési elv

Beállítás módosítása egy szegmens sávval

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

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

- A beállítás módosításához érintse meg a megfelelő szegmenst a szegmens sávon.
- A beállítás ki- vagy bekapcsolásához válassza a Bekapcsolás vagy a Ki lehetőséget.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Betűk megadása

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

- Érintse meg a kívánt betűket vagy karaktereket.

Tanács: A] jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.

- Érintse meg a Tárolás gombot.

A név elmentésre kerül.

Felbukkanó menü kijelzése

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


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

Bejegyzések áthelyezése

A saját programok és bejegyzések sorrendjét a MyMiele alatt módosíthatja.

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

Pull-down menü (Legördülő menü) megjelenítése

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


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


Segítség megjelenítése

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


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

A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

Felszereltség

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

Szállítási csomag

- használati- és szerelési utasítás a sütő- és mikrohullámú funkciók kezeléséhez
- szakácskönyv receptekkel az automatikus programokhoz és üzemmódokhoz
- húsmaghőmérő tű
- Nyitó
- csavarok a sütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- különféle tartozékok

Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

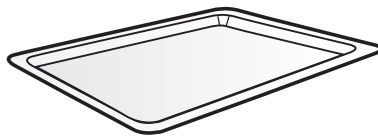
Alapvetően az ön sütője egy üvegtállal és egy ráccsal és húsmaghőmérővel rendelkezik.

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.


Üvegtál



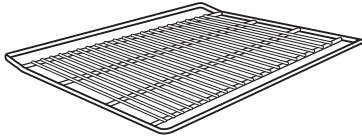
Az üvegtál minden üzemmódhoz alkalmas.


Az üvegtálat a nagy hőmérséklet ingadozás károsíthatja.


A forró üvegtálat ne helyezze hideg felületekre, pl. gránit vagy csempe munkalapra, hanem egy megfelelő alátétre.

- Az üvegtálat **mindig** használja Mikrohullám  üzemmódban, kisebb formákhoz lerakófelületként is.
- Az üvegtálat maximum 8 kg-mal terhelje.

Rács kihúzás védelemmel



A rács **nem** megfelelő Mikrohullám  üzemmódban való használatra. A rácsot minden más üzemmódban használhatja mikrohullámmal vagy anélkül.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A rács a sütéskor forró lesz.

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

A sütő és a rács az esetleges szikra-képződés miatt károsodhat.

Ne használja a rácsot Mikrohullám  üzemmódban

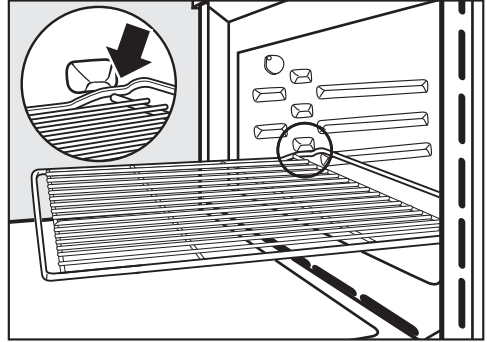
A rácsot ne helyezze a sütőtér aljára, hanem tolja be egy szintre.

A rács használata

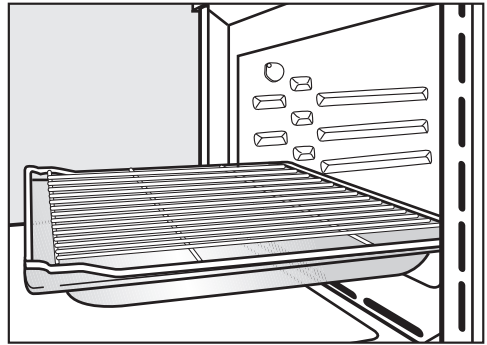
A rács kihúzó védelemmel van ellátva. A kihúzás elleni védelem megakadályozza, hogy egészen kicsússzon a sínből, ha csak részben kell kihúzni.

Ha a rácsot helytelenül helyezi be, a kihúzás elleni védelem nem biztosított.

Betolásakor ügyeljen arra, hogy a kihúzás elleni védelem **hátról** található.



- Amint a rács kihúzásakor a kihúzás elleni védelemnek ütközik, emelje meg enyhén elől a rácsot.








- Bizonyos sütési műveletek során (pl. rácson való sütéskor) a rácsot az üvegtállal együtt helyezze be. Csak ebben az esetben található elől a kihúzás elleni védelem.
- A rács maximális terhelhetősége 8 kg.

Felszereltség

Kerek sütőformák

A kerek sütőformákat a mikrohullám károsíthatja.

Kerek sütőformát ne használjon

Mikrohullám , MH + sütőautomatika , MH + hőlégk. plusz , MH + Grill  vagy MH+ légkever. grill  üzemmódokban.



A HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma

jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel rendelkezik PerfectClean bevonattal.

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

HBS 70 sütőkő

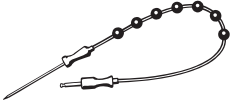


A sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche tészta, kenyér, zsömlé, pikáns péksütemények vagy hasonlóak.

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

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

Húsmaghőmérő tű



A húsmaghőmérővel a sütési folyamatot hőmérsékletpontosan felügyelheti (lásd „Hússütés“, Húsmaghőmérő tű, fejezet).

HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

A Gourmet sütőedényt és az edényfedőt károsíthatja a mikrohullám. A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet, nincs ami a mikrohullámokat elnyelje.

A sütőedényeket és a fedőket csak mikrohullám **nélküli** üzemmódban használja.

Tolja be a rácsot az 1. szintre, és helyezze a Gourmet sütőedényt a rácsra.

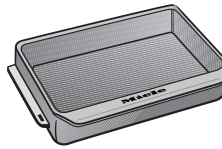
A Gourmet sütőedények felületét tapadást gátló bevonattal látták el, és alkalmasak indukciós főzőlapokhoz.

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

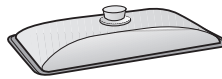
Külön kapható kiegészítőleg hozzávaló fedő. Vásárláskor adja meg a modell megnevezését.

Mélység: 22 cm

HUB 62-22

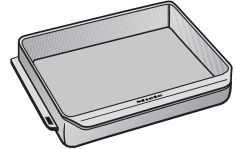


HBD 60-22

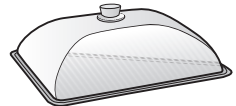


Mélység: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




* A három szintes sütőterekbe a sütőedény nem helyezhető be a fedéllel együtt, mivel összmagassága meghaladja a sütőtér rendelkezésre álló magasságát.

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Nyitó
A nyitóval hálózatkimaradás esetén kioldhatja az ajtót. Ehhez a külső ajtókeretnél tolja bele a nyitót felülről a kezelőpanel és az ajtó közötti nyílásba.
- Miele univerzális mikroszálás 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)
- **Biztonsági kikapcsolás**
Egy mikrohullám nélküli üzemmód a sütési idő megadása nélkül elindítható. Annak érdekében, hogy a folyamatos üzemet megakadályozza és ezzel megelőzze az égésveszélyt, a sütő a választott üzemmódtól és hőmérséklettől függően az utolsó kezelési művelet után automatikusan lekapcsol.

PerfectClean bevonatú felületek

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

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

A PerfectClean bevonatú felületeken elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

Ne használjon kerámia kést, mivel így összekarcolja a PerfectClean nemcsiszolt 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
- Rács
- Kerek perforált sütő- és AirFry-forma
- Kerek sütőforma

Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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

Miele alkalmazás

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



Első üzembe helyezés

Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

Miele@home beállítása

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

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

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

A dátum beállítása

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

A pontos idő beállítása

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

Az üzembe helyezés befejezése


- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.

Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.


A sütő első felfűtése

A sütő első felfűtésekor kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ezt úgy háríthatja el, ha az üres sütőt legalább egy órán át melegíti.

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

- Távolítsa el a matricákat vagy a védőfóliákat a sütőről és a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből és tisztítsa meg azokat (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet).
- Felfűtés előtt nedves kendővel tisztítsa meg a sütőteret a portól és a csomagolóanyag maradványaitól.
- Kapcsolja be a sütőt a Be/Ki  kapcsológombbal.

Megjelenik a főmenü.


- Válassza ki a(z) Üzem módok lehetőséget.
- 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 és a fűtőtestekkel.





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

- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülköendővel vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a sütőteret.
- Puha kendővel törölje szárazra a felületeket.


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

Beállítások

A beállítások áttekintése

| Menüpont | Lehetséges beállítások |
|---|---|
| Nyelv  | ... deutsch english ... Tartózkodási hely |
| Pontos idő | Kijelző Bekapcsolás* Kikapcsolás Éjszakai lekapcsolás Megjelenítés Analog* Digitális Időkijelzés formátuma 24 órás kijelzés* 12 órás kijelzés Beállítás |
| Dátum | |
| Világítás | Bekapcsolás „Be“ 15 mp-re* Kikapcsolás |
| Kezdő képernyő | Főmenü* Üzem módok Automatikus programok Speciális felhasználások Saját programok MyMiele |
| Kijelző | Fényerő  Színminta Világos Sötét* QuickTouch Bekapcsolás Kikapcsolás* |
| Hangerő | Hangjelzések  Gomb hang  Köszöntődallam Bekapcsolás* Kikapcsolás |

* Gyári beállítás

| Menüpont | Lehetséges beállítások |
|-------------------------|---|
| Egységek | Súly g* lb lb/oz Hőmérséklet °C* °F |
| Gyors MH | Teljesítmény Perc párolási idő |
| Popcorn | Perc párolási idő |
| Booster | Bekapcsolás* Kikapcsolás |
| Javasolt hőmérsékletek | |
| Javasolt teljesítmények | |
| Utóhűtés | Idővezérelt Hőmérsékletvezérelt* |
| Közeledést érz. szenzor | Világítás be Foly.ban lévő sütéskor* Mindig be Kikapcsolás Készülék bekapcsolása Bekapcsolás Kikapcsolás* Hangjelzés nyugtázása Bekapcsolás* Kikapcsolás |
| Biztonság | Üzembehely.-i zár  Bekapcsolás Kikapcsolás* Billentyűzár Bekapcsolás Kikapcsolás* |
| Bútor előlap felismerés | Bekapcsolás Kikapcsolás* |
| Miele@home | Aktiválás Inaktiválás Kapcsolat állapota Új beállítás Visszaállítás Beállítás |
| Távvezérlés | Bekapcsolás* Kikapcsolás |


* Gyári beállítás

Beállítások

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

* Gyári beállítás

A „Beállítások“ menü lehívása

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

Ön a főmenüben tartózkodik.

■ Válassza ki a(z)  Beállítások lehetőséget.

■ Válassza ki a kívánt beállítást.


Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.



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

Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

Tanács: Ha véletlenül olyan nyelvet választott ki, amelyet nem ért, válassza a(z)  lehetőséget a főmenüben.

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

Pontos idő

Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Bekapcsolás
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást, minden érintőgomb azonnal reagál az érintésre, és a közeledést érzékelő szenzor automatikusan felismeri, ha a kijelzőhöz közeledik.
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást, be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Kikapcsolás
A kijelző sötét energiamegtakarítás céljából. Be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Éjszakai lekapcsolás
A pontos idő csak 5-től 23 óráig látható a kijelzőn, energiatakarékosság céljából. A maradék időben a kijelző sötét.

Megjelenítés

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

Digitális kijelzés esetén kiegészítőleg megjelenik a dátum.

Időkijelzés formátuma

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

Beállítások

Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

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

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



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

Dátum

Állítsa be a dátumot.

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


Világítás

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

Kezdő képernyő

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



A módosított kezdőképernyő a sütő következő bekapcsolásakor jelenik meg.

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

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő
-  minimális fényerő

Színminta

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

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

QuickTouch

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

- Bekapcsolás
Ha a Pontos idő | Kijelző | Bekapcsolás vagy a Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor, ha a sütő ki van kapcsolva.
- Kikapcsolás
Függetlenül a Pontos idő | Kijelző beállításától, az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor csak akkor reagálnak, ha a sütő be van kapcsolva valamint a sütő kikapcsolása után egy bizonyos idő elteltével.

Hangerő

Hangjelzések

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

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

A hangjelzések hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.


- ■■■■■■■■
maximális hangerő
- □□□□□□
A hangjelzések ki vannak kapcsolva

Gomb hang

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

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

Köszöntődallam

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

Egységek

Súly

Az ételek tömegét az automatikus programokban grammban (g), fontban (lb) vagy fontban/unciában (lb/oz) állíthatja be.

Hőmérséklet

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

Gyors MH

A mikrohullámú üzemmód azonnali elindításához 1000 W mikrohullám teljesítmény és egy perc ételkészítési idő van előre beállítva.

- Teljesítmény
Beállíthat 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W vagy 1000 W mikrohullám teljesítményt.
- Perc párolási idő
A maximálisan beállítható ételkészítési idő a kiválasztott mikrohullám teljesítménytől függ:
80–300 W: maximum 10 perc
450–1000 W: maximum 5 perc

Beállítások

Popcorn

A mikrohullámú üzemmód azonnali elindításához popcorn készítéséhez a 850 W mikrohullám teljesítmény és 2:50 perc ételkészítési idő van előre beállítva. Ez a legtöbb mikrohullámmal készíthető popcorn gyártó előírásának megfelel.

Az elkészítési időt maximum 4 percre állíthatja be.

A mikrohullámú teljesítmény rögzítve van, és nem lehet módosítani.

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Bekapcsolás

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

- Kikapcsolás

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

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

Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

■ Válassza ki a kívánt üzemmódot.

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


■ Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.






A javasolt hőmérséklet módosítása kihat a megfelelő mikrohullámmal működő üzemmódra.

Javasolt teljesítmények

Érdemes megváltoztatnia a javasolt teljesítményértékeket, ha gyakran készít eltérő mikrohullámú teljesítménnyel ételeket.

Módosíthatja a Mikrohullám  üzemmódra és a mikrohullámmal működő üzemmódokra a javasolt teljesítményértékeket.

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmódok listája a mindenkori javasolt teljesítményértékkel.

- Mikrohullám :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MH + sütőautomatika , MH+ hő-légk.plusz , MH + Grill  és MH+ légkever. grill :
80 W, 150 W, 300 W

- Válassza ki a kívánt üzemmódot.
- Módosítsa a javasolt teljesítményt.
- 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 kezelőlapra vagy a beépítőszekrényen.

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

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

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

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.


Közeledést érz. szenzor

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


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

Beállítások

Világítás be

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

Készülék bekapcsolása

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

Hangjelzés nyugtázása

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


Biztonság

Üzembehelyezési zár


Az üzembehelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását.

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

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

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

Billentyűzár

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

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

Bútor előlap felismerés

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

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

Mindig hagyja a bútorajtót nyitva, miközben használja a sütőt.

Csak akkor csukja be a bútor ajtót, ha a sütő teljesen lehűlt.

Miele@home

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

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

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

- Aktiválás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home ki van kapcsolva. A Wi-Fi funkció újra bekapcsol.

- Inaktiválás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A Miele@home beállítva marad, a Wi-Fi funkció kikapcsol.
- Kapcsolat állapota
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP-cím.
- Új beállítás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.
- Visszaállítás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.
Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a sütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy egy használt sütőt helyez üzembe.
Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a sütőjéhez.
- Beállítás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha még nincs kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.


Beállítások


Távvezérlés

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


Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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


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

SuperVision

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

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

SuperVision kijelző

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

Kijelző standby üzemmódban

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

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

Készüléklista

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

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

RemoteUpdate (Távoli frissítés)

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

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

Ha nem telepít egy frissítést, a megszo-
kott módon használhatja a sütőjét. A
Miele ugyanakkor azt javasolja, hogy te-
lepítse a frissítéseket.

Bekapcsolás/Kikapcsolás

Gyárilag be van állítva a RemoteUpda-
te. Egy rendelkezésre álló frissítés auto-
matikusan letöltődik, és önnek kell ma-
nuálisan elindítania.

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

A RemoteUpdate folyamata

Egy frissítés tartalmáról és terjedelmé-
ről információkat a Miele App-ban ta-
lál.

Ha frissítés áll rendelkezésre, a sütő ki-
jelzőjén üzenet jelenik meg.

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

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

A frissítés néhány percig eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUp-
date esetén:

- Amíg nem kap üzenetet, nem áll ren-
delkezésre frissítés.
- Egy installált frissítést nem lehet visz-
szavonni.
- Ne kapcsolja ki a sütőt a frissítés
alatt. Egyébként a frissítés megsza-
kad és nem kerül installálásra.

Beállítások

- Egyes szoftverfrissítéseket csak a Miele vevőszolgálat végezhet el.

Szoftver verzió

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Jogi információk

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Kereskedő

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


Bemutatótermi üzemmód

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

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


Gyári beállítások

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

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



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


Az Alarm funkció használata


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


Riasztás beállítása


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

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

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


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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Riasztás módosítása


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

A riasztás beállított időpontja megjelenik.

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

A módosított riasztási időpont elmenésre kerül és megjelenik a kijelzőn.

Riasztás törlése

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


A riasztás beállított időpontja megjelenik.

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

A riasztás törlésre kerül.

Alarm + 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 | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, kapcsolja be a sütőt a stopper beállításához. A lejárt stopper megjelenik, ha ki van kapcsolva a sütő.


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

- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a  Stopper lehetőséget.
- Állítsa be a stoppert.
- Hagyja jóvá a(z) Bezár gombbal.

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


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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása


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

Megjelenik a beállított stopper.

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

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

A stopper törlése

















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

Megjelenik a beállított stopper.






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

A stopper törlésre kerül.

Fő- és almenük

| Menü | Javasolt érték | Tartomány |
|---|----------------|------------|
| Üzem módok  | | |
| Hőlégkeverés plusz  | 160 °C | 30–250 °C |
| Alsó-felső hő  | 180 °C | 30–250 °C |
| Mikrohullám  | 1000 W | 80–1000 W |
| MH kombi  | 300 W | 80–300 W |
| MH+ hőlégk. plusz  | 160 °C | 30–220 °C |
| MH+ légkever. grill  | 200 °C | 100–200 °C |
| MH + Grill  | 3 | 1–3 |
| MH + sütőautomatika  | 160 °C | 100–200 °C |
| Intenzív sütés  | 170 °C | 50–220 °C |
| Sütőautomatika  | 160 °C | 100–230 °C |
| Alsó hő  | 190 °C | 100–200 °C |
| Grill  | 3 | 1–3 |
| Légkeveréses grill  | 200 °C | 100–220 °C |
| Eco-hőlégkever.  | 190 °C | 100–230 °C |
| Automatikus programok  | | |

Fő- és almenük

| Menü | Javasolt érték | Tartomány |
|---|----------------|-----------|
| Speciális felhasználások  | | |
| Felolvasztás | – | – |
| Aszalás | 60 °C | 30–70 °C |
| Melegítés | – | – |
| Edények melegítése | 80 °C | 50–100 °C |
| Kelesztés | 35 °C | 30–50 °C |
| Alacsony hőm. sütés | 90 °C | 80–120 °C |
| Melegentartás | 75 °C | 60–90 °C |
| MyMiele   | | |
| Saját programok  | | |
| Beállítások  | | |


Működési mód

A sütőben egy magnetron található. Ez alakítja át az áramot elektromágneses hullámokká, azaz mikrohullámokká. Ezek a hullámok egyenletesen eloszlanak a sütőtérben, és a fém sütőtér falai visszaverik.

Így a mikrohullámok minden oldalról az élelmiszerbe kerülnek. Az élelmiszer sok molekulából áll. A molekulákat – elsősorban a vízmolekulákat – a mikrohullám erősen rezegteti. Ezáltal az élelmiszer kívülről befelé melegszik. Minél vízmegtartóbb egy élelmiszer, annál hamarabb melegszik fel ill. sül/sütődik meg.

A mikrohullám előnyei


- Az ételeket általában kevés folyadék, ill. zsír hozzáadásával, vagy anélkül lehet sütni.
- A felolvasztási, melegítési vagy sütési idő rövidebb, mint a főzőlap vagy sütő esetén.
- A vitaminok és ásványi anyagok, az ételek természetes színe és íze meszesemenően megmaradnak.

Ha a sütőtétel nélkül használja vagy helytelen dolgot helyez bele Mikrohullám  üzemmódban vagy mikrohullámmal működő üzemmódban, a sütő sérülhet.

Az üvegtálat **mindig** használja Mikrohullám  üzemmódban, kisebb formákhoz lerakófelületként is.


Edényválasztás

Az edénynek áteresztőnek kell lennie a mikrohullámokkal szemben, hogy a mikrohullámok el tudják érni az ételt. A mikrohullámok áthatolnak az üvegen, porcelánon, műanyagban és papíron, a fémen azonban nem. Ezért ne használjon fém edény vagy olyan edényt, ami fémet tartalmaz. A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet, nincs ami a mikrohullámokat elnyelje.

 A zárt edényekben vagy flakonokban felgyülemllett túlnyomás sérülést okozhat.

Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet. Soha ne melegítsen élelmiszert vagy folyadékot zárt edényben vagy palackban.

Először nyissa ki az edényeket, és cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot és a szívókat.

 A mikrohullámú üzemmódra alkalmatlan edény mikrohullámú üzemmódban tűzveszélyt okozhat.

A mikrohullámú üzemmódra alkalmatlan edény tönkremehet, a sütő pedig károsodhat.


A mikrohullámmal működő üzemmódban csak mikrohullámozható edényt használjon.

A használt edény anyaga és formája befolyásolja a melegítési és ételkészítési időt.

Jól bevált a kerek és ovális lapos edény. Ilyen formájú edényekben az élelmiszerek egyenletesebben melegednek, mint szögletes tálakban.

Mikrohullámú üzem

Alkalmas edények


 A gyúlékony anyagok tűzveszélyesek.


A papír, műanyag vagy más éghető anyagból készült eldobható edények meggyulladhatnak és károsíthatják a sütőt.

Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, ha az élelmiszert műanyag, papír, vagy más éghető anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy süti.

A következő edényeket vagy anyagokat használhatja:


- tűzálló üveg vagy üvegkerámia
Kivétel: kristályüveg, mert ólmot tartalmazhat és szétdurranhat.
- porcelán
 - fém díszítés nélkül
A fém díszítések (Pl. arany szegély vagy kobaltkék) szikrákat okozhatnak.
 - üreges fogantyú elemek nélkül
Üreges fogantyúdba nedvesség kerülhet, így a gőz nagy nyomást hoz létre, amely az üregeket robbanásszerűen tönkretetheti.
- festetlen fajansz vagy máz alatt festett fajansz





 A forró edény sérülést okozhat. A fajansz nagyon forró lehet. Viseljen edényfogó kesztyűt, ha fajanszot használ.

- műanyag edény és eldobható műanyag edény Mikrohullám  üzemmódban


Tanács: A környezet védelme érdekében ne használjon eldobható edényeket.

A műanyag edénynek hőállónak kell lennie, minimum 110 °C fokig. A műanyag edény eldeformálódhat, és vegyi kapcsolatba kerülhet az étellel.

Műanyag edényt csak Mikrohullám  üzemmódban használjon.

Ne használjon műanyag edényt MH + sütőautomatika , MH+ hő-légk.plusz , MH + Grill  vagy MH+ légkever. grill  üzemmódban.

- mikrohullámú üzemre alkalmas műanyag edény
A szakszettekben kapható speciális mikrohullámú üzemre alkalmas műanyag edény.
- sztiroporból készült műanyag edények
Az élelmiszerek rövid ideig tartó felmelegítéséhez.
- műanyag főzőtasak
Csak akkor használja annak tartalmának megmelegítéséhez és főzéséhez, ha előtte néhány helyen kilyukasztotta a tasakot. A lyukakon el tud távozni a gőz. Ezzel elkerüli a nyomásnövekedést és a tasak szétdurranását. Ezenkívül vannak speciális tasakok, amelyeket nem kell beszurkálni. Vegye figyelembe a csomagoláson leírtakat.
- sütőtasakok és -tömlők
Vegye figyelembe a gyártó használati útmutatóját.

 A fém részek tűzveszélyt okozhatnak.

Fém részek, mint fém csipeszek vagy fémhuzalos műanyag és papírcsipesz olyan erősen felmelegíthetik az éghető anyagokat, hogy felgyulladhatnak.









Ne használjon fémcsipeszeket vagy műanyag- és papírcsipeszeket, benne lévő huzallal.

Alumíniumtál és alufólia használata esetén sercegés és szikraképződés léphet fel.

Az alumíniumtálat ezért ne a sütőrácsra, hanem az üvegtálra helyezze.

Az alumíniumtálnak és az alufóliának nem szabad a sütőtér falait érintenie, és legalább 2 cm-re kell lennie a sütőtér falától.

Tanács: A fém formák kevésbé alkalmasak mikrohullámú üzemmódra, mert a fém a mikrohullámokat visszaveri. A mikrohullámok csak fentről érik el a süteményt, ezért sütési idő meghosszabbodásával kell számolni. Ha fém formát használ, úgy állítsa az üvegtálra, hogy ne érjen hozzá a sütő falaihoz. Ha szikrák képződnek, ne használja ezt a formát újra mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz.

- **A mellékelt** sütőrács alapvetően csak a(z) MH + sütőautomatika , MH+ hőlégk.plusz , MH + Grill  és MH+ légkever. grill  üzemmódok ételkészítési folyamataihoz, valamint mikrohullám nélküli üzemmódokhoz (egy szintre betolva) alkalmas.
- **fém sütőformák** sütéshez MH + sütőautomatika , MH+ hőlégk.plusz , MH + Grill  és MH+ légkever. grill  üzemmódokban valamint mikrohullám nélküli üzemmódokban
- alumínium tálak fedél nélkül, készételek felolvasztásához és melegítéséhez. Az élelmiszer csak felülről kerül melegítésre. Ha kivesszi a készételt az alumíniumtálból, és egy mikrohullámú készülékben használható edénybe teszi, akkor a hőeloszlás egyenletesebb lesz.

- fémnyársak, -csipeszek
A húsdarabnak sokkal nagyobbnak kell lennie, mint a fémnyársaknak és csipeszeknek.

Mikrohullámú üzem


Nem alkalmas edények

Üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edények üregeibe nedvesség kerülhet. A nedvesség gőztől erős nyomás keletkezhet, amely az üregeket szétrobbanthatja (Kivéve, ha az üregek elegendően szellőznek).

Ne használjon üreges fogantyúval és fedélfogantyúval rendelkező edényeket.

- melaminból készült műanyag edény
A melamin energiát vesz fel és ezáltal forró lesz.
Ezért vásárláskor érdeklődjön, hogy a műanyag edény milyen anyagból áll.
- fa edények
A víz a fában elpárolog az ételkészítési folyamat során. Ezáltal kiszárad a fa, repedések keletkeznek.

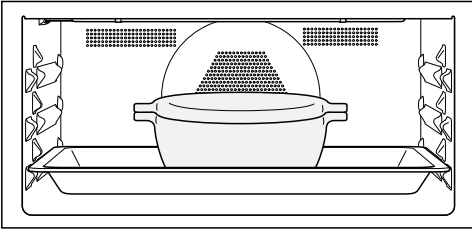
A következő edényeket vagy anyagokat **nem** használhatja:

- fém sütőrácok (beleértve a szállított sütőrácot) alapvetően **nem** alkalmasak Mikrohullám  üzemmódhoz.
- fém edények
- alufólia
Kivétel: egyenetlen húsdarabok, pl. szárnyasok esetén, úgy érhet el egyenletes felolvasztást, felmelegítést, vagy főzést, ha az utolsó percekre a laposabb részeket kis darab alufóliával lefedi.
- fémcsipeszek és műanyag- vagy papírcsipeszek, bennük lévő huzallal
- műanyag pohár nem teljesen lehúzott alumínium tetővel
- kristályüveg
- fém dekorációval ellátott evőszekők és edények (pl. aranszegély, kobalkék)
- üreges fogantyú elemekkel ellátott edény


Edényteszt

A nem megfelelő edény mikrohullám üzemmódban szikraképződést és pattogó hangokat okozhat. Ha nem biztos benne, hogy az üveg-, a porcelán-, vagy kőedény alkalmas-e, tesztelje az edényt.

Az edényfogantyúk üregeit az edény tesztel nem tudja felismerni.



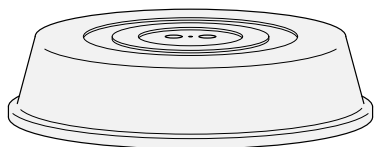
- Helyezze az üvegtálat alulról az 1. szintre, és állítsa az üres edényt az üvegtál középre.

- Csukja be az ajtót.
- Válassza ki a következő üzemmódot: Mikrohullám .
- Állítsa be a legnagyobb mikrohullámú teljesítményt (1000 W) és 30 másodperces sütési időt.
- Indítsa el a folyamatot.
- Figyelje az edény tesztet a teljes idő alatt.
- Szikrák vagy pattogó hangok esetén azonnal nyissa ki az ajtót.


Ha szikrák keletkeznek vagy pattogó hangokat hall, a tesztelt edény nem alkalmas mikrohullám üzemmódra.

Mikrohullámú üzem



Fröccsenésgátló fedél




Tanács: Fröccsenésgátló fedél a kereskedelemben kapható.

- Megakadályozza a túlzott gőzkiáramlást, különösen hosszabb melegítésnél.
 - Felgyorsítja az ételek melegítési folyamatát.
 - Megakadályozza az ételek kiszáradását.
 - Megakadályozza a párolótér elszenyveződését.
- A(z) Mikrohullám  üzemmódban az ételkészítési folyamat során üveg vagy műanyag mikrohullámozható fedelet használjon.





Másik lehetőségként használhat mikrohullámozható átlátszó fóliát (a háztartásban szokásos átlátszó fóliák eldeformálódhatnak, és a hő hatására vegyülhetnek az ételkészítéssel).


A fröccsenésgátló fedél anyaga 110 °C-ig hőálló. Magasabb hőmérsékletek esetén (pl. Grill  vagy Hő-légkeverés plusz  üzemmódoknál) a műanyag eldeformálódhat, és reakcióba léphet az étellel.


A fröccsenésgátló fedelet csak Mikrohullám  üzemmódban használja.

A fröccsenésgátló fedél nem szigetelheti le az edényt. Kis edény átmérő esetén előfordulhat, hogy a vízgőz nem tud eltávozni. A fröccsenésgátló fedél túlságosan felforrósodik, és megolvadhat.

Használjon elegendő nagy átmérőjű edényeket.

- **Ne** használjon fröccsenésgátló fedelet a következő élelmiszerek melegítésére:
- panírozott élelmiszerk
 - olyan élelmiszerek, amelyeket meg kell pirítani (pl. pirítás);
 - olyan élelmiszerek, amelyeket MH + sütőautomatika , MH+ hő-légk.plusz , MH + Grill  vagy MH+ légkever. grill  üzemmódban kell használni

Ha az ételt Mikrohullám  üzemmódban közvetlenül a sütőtér legaljára helyezi be, a sütő sérülhet.

Tolja be Mikrohullám  üzemmódban az üvegtálat az 1. szintre, és az edényeket, mint például a csészéket és sütőformákat **mindig** az üvegtátra állítsa.

- Kapcsolja be a sütőt.

Megjelenik a főmenü.

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

Az üzemmód megjelenik. Üzemmodtól függően egymás után megjelenik a javasolt teljesítmény, a javasolt hőmérséklet és az ételkészítési idő.

- Módosítsa a javasolt értékeket az ételkészítési folyamathoz, és állítsa be az ételkészítési időt, ha szükséges.

A javasolt értékeket utólag az adott érték kiválasztásával vagy a(z) Időzítés segítségével módosíthatja.

- Az ételkészítési folyamatot a mikrohullám **nélkül** működő üzemmódokban az **OK** érintőgombbal indítsa el.
- Az ételkészítési folyamatot a **mikrohullámmal** működő üzemmódokban a(z) Indítás gombbal indítsa el.

Minden üzemmódban megjelennek a beállított értékek, és az ételkészítési folyamat lefut.

Ha beállított egy hőmérsékletet, követheti a hőmérséklet növekedését. A választott hőmérséklet első elérésekor megszólal egy hangjelzés.

A mikrohullám kibocsátás megáll, amikor az ételkészítési folyamatot a(z) Állj gombbal megszakítja vagy az ajtót kinyitja. Az ételkészítési folyamatot a(z) Indítás gombbal folytathatja.

- Az ételkészítési folyamat után válassza a(z) Befejezés vagy Bezár (üzemmódtól függően) lehetőséget.
- 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.


Üzemmodtól függően a következő beállításokat módosíthatja:


- Hőmérséklet
- Teljesítmény
- Időtartam
- Befejez. időpont
- Indítási időpont
- Booster
- Előmelegítés
- Crisp function

Kezelés

Hőmérséklet és maghőmérséklet módosítása

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

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

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

A sütési folyamat a módosított várt hőmérséklettel fut tovább.

A mikrohullám teljesítmény módosítása

A javasolt teljesítményt tartósan beállíthatja a Beállítások | Javasolt teljesítmények segítségével az ön személyes használati szokásaihoz.

- Érintse meg a mikrohullám teljesítmény kijelzőt.
- Módosítsa a mikrohullámú teljesítményt.
- Válassza ki a(z) Indítás lehetőséget.

Az ételkészítési folyamat a módosított mikrohullám teljesítménnyel fut tovább.

Az ételkészítési idő beállítása

A hőkezelés eredményét negatívan befolyásolhatja, ha az étel betolása és az indítási idő között hosszabb idő telik el. Friss élelmiszerek színe megváltozhat és meg is romolhatnak.

Sütemény sütéskor a tészta kiszáradhat, és gyengülhet a kelesztőszerek hatása.

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

- Időtartam

Állítsa be az étel elkészüléséhez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. A beállítható maximális ételkészítési idő a választott üzemmódtól függ.


- Befejez. időpont

Ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.


- Indítási időpont

Ez a funkció csak akkor jelenik meg a menüben, ha a(z) Időtartam vagy Befejez. időpont lehetőséget beállította.

A(z) Indítási időpont segítségével ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.


- Válassza ki a(z)  vagy a(z) Időzítés lehetőséget.
- Állítsa be a kívánt időket.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A beállított ételkészítési idők módosítása

- Válassza a(z)  gombot, az időmegadást vagy a(z) Időzítés lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt időt és módosítsa.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.


A beállított ételkészítési idők törlése


- Válassza a(z)  gombot, az időmegadást vagy a(z) Időzítés lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.


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

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

Sütési folyamat megszakítása Mikrohullám üzemmódban

Az Mikrohullám  üzemmódban megszakíthatja az ételkészítési folyamatot és megállíthatja az ételkészítési időt.

Miközben az ételkészítési idő fut, megjelenik a  jobbra lent a kijelzőn.

- Válassza ki a  lehetőséget.

Az ételkészítési folyamat megszakad, és az ételkészítési idő megáll.

A Indítás zöld hátterű.

- Válassza ki a Indítás lehetőséget.

Az ételkészítési folyamat folytatódik, és az ételkészítési idő tovább fut.

Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

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

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

- Válassza ki a Befejezés lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a Megszakítás lehetőséget.

Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.


- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.

Kezelés




A sütőtér előmelegítése

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

A Előmelegítés funkció minden üzemmódban használható (kivéve: Mikrohullám ) , és minden sütési folyamathoz egyenként kell bekapcsolni.

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






A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

- A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe helyezze be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.
- A következő ételek készítésekor és üzemmódok esetén melegítse elő a sütőteret:
 - sötét kenyértészták valamint hátszín és filé 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 (Beállítások | Booster | Bekapcsolás):

- Hőlégkeverés plusz 
- Alsó-felső hő 
- Sütőautomatika 
- MH+ hőlégk.plusz 
- MH + 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 ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

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

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

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

Be akarja kapcsolni a Booster funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

■ Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Booster narancs színnel van jelölve.

■ Válassza ki a Booster lehetőséget.

A Booster színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

■ Zárja be a Pull-down-menüt.

A Booster funkció a felfűtési szakasz alatt ki van kapcsolva. Csak az üzemmóddhoz tartozó fűtőtestek melegítik elő a sütőtér.


Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

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

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

A Előmelegítés funkció az Mikrohullám  üzemmódban nem elérhető.

Előmelegítés bekapcsolása

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

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

Be akarja kapcsolni a Előmelegítés funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

■ Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Előmelegítés színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

■ Válassza ki a Előmelegítés lehetőséget.

A Előmelegítés narancs színnel van jelölve.

■ Zárja be a Pull-down-menüt.

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

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

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

Kezelés

Crisp function

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

Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

Crisp function bekapcsolása

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

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

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

- Húzza lefelé Pull-down-menüt.

A Crisp function színmintától függően fekete vagy fehér jelölésű.

- Válassza ki a Crisp function lehetőséget.

A Crisp function narancs színnel van jelölve.

- Zárja be a Pull-down-menüt.

A Crisp function funkció be van kapcsolva.

Üzem mód váltása

Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

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


A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

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

Ezeket a funkciókat csak akkor lehet alkalmazni, ha semmilyen más sütési folyamat nem fut.


Mindig üvegtálat használjon.

Gyors MH



Ha a(z)  érintőgombot kiválasztja, elindul a mikrohullámú üzemmód meghatározott mikrohullám-teljesítménnyel és sütési idővel pl. folyadékok felmelegítésére.


Előre be van állítva az 1000 W-os maximális mikrohullám-teljesítmény és egy 1 perces sütési idő.


Őn módosíthatja a sütési időt és a mikrohullám-teljesítményt. A maximálisan beállítható sütési idő a kiválasztott mikrohullám-teljesítménytől függ (lásd „Beállítások“, „Gyors MH“ fejezet).

- Válassza ki a(z)  érintőgombot. Ha többször kiválasztja ezt az érintőgombot, akkor szakaszosan növelheti az ételkészítési időt.

A lefutó hátralévő idő megjelenik.


Az ételkészítési folyamatot bármikor megállíthatja a(z)  gombbal vagy az  érintőgombbal megszakíthatja.

Az ételkészítési folyamat lefutása után megjelenik a(z)  Kész, és egy hangjelzés szólal meg.

- Válassza ki a(z)  Bezár lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.

Popcorn



Ha a(z)  érintőgombot kiválasztja, elindul a mikrohullámú üzemmód meghatározott mikrohullám-teljesítménnyel és sütési idővel.

Előre be van állítva a 850 W-os mikrohullám-teljesítmény és egy 2:50 perces sütési idő. Ez a legtöbb mikrohullámmal készíthető popcorn gyártó előírásának megfelel.


Az elkészítési időt maximum 4 percre állíthatja be. A mikrohullám teljesítmény rögzítve van, és nem lehet módosítani (lásd a „Beállítások“, „Popcorn“ fejezet).


- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

A lefutó hátralévő idő megjelenik.

Az ételkészítési folyamatot bármikor megállíthatja a(z)  gombbal vagy az  érintőgombbal megszakíthatja.

A papír vagy más éghető anyagból készült eldobható edények meggyuladhatnak és károsíthatják a sütőt. Ételkészítési folyamat közben ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, és tartsa be a csomagoláson lévő utasításokat.

Az ételkészítési folyamat lefutása után megjelenik a(z)  Kész, és egy hangjelzés szólal meg.

- Válassza ki a(z)  Bezár lehetőséget.

Megjelenik a főmenü.

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

Az automatikus programoknál a maghőmérsékleti értékeket előre megadják.

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

Fontos használati útmutatások

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

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

Keresés

(nyelvtől függően)

A(z) Automatikus programok alatt az ételkategoróriák és az automatikus programok neve szerint kereshet.

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

Ön a főmenüben tartózkodik.

- Válassza a(z) Automatikus programok lehetőséget.

Megjelenik a kategóriák választási listája.

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

A láblécen megjelenik a találatok száma.

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

- Válassza ki a(z) XX találat lehetőséget.

Megjelennek a talált kategóriák és automatikus programok.

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

Az automatikus program elindul.

- Kövesse a kijelző utasításait.

Speciális felhasználások




Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


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

Felolvasztás

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

■ Használja a következő üzemmódok és speciális felhasználások egyikét:

- Speciális felhasználások  | Felolvasztás
Kiválaszt egy kategóriát és egy súlyt az ételhez.
- Üzemmódok  | Mikrohullám 
Beállítja a mikrohullám teljesítményt és a felolvasztási időt.

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.


Tanácsok

- Hagyja a fagyasztott árut csomagolás nélkül az üvegtálon felolvadni.
- Szárnyas felolvasztásához használjon üvegtálat ráhelyezett 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.

A Felolvasztás speciális felhasználás használata

Ezt a programot fagyasztott ételek kímélő felolvasztására fejlesztették ki.

Használjon mikrohullámú üzemmódra alkalmas edényt.

- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Felolvasztás lehetőséget.

Megjelenik választási lista.

- Válassza ki a kívánt kategóriát.
- Állítsa be a fagyasztott étel súlyát.


Azonnal vagy késleltetve elindíthatja a felolvasztási folyamatot, és megjelenítheti az egyes műveleteket és sütési lépéseket.

- Kövesse a kijelző utasításait.

Tanácsok


- A **i** Információ lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel megfordításához.
- Ha a fagyasztott étel a felolvasztási folyamat lejárta után még nem megfelelő, válassza a Utánmelegítés lehetőséget. A fagyasztott ételt a készülék 3 percig utómelegíti.
- A felolvasztási folyamat lejárta után válassza a Tárolás lehetőséget a választott kategória és súly beállításainak saját programként való elmentéséhez (lásd „Saját programok“ fejezet).

Mikrohullám üzemmód használata

Alternatívaként a speciális felhasználáshoz használhatja felolvasztáshoz az Mikrohullám  üzemmódot. Saját maga beállítja a mikrohullám teljesítményt és a felolvasztási időt.




A melegítéshez szükséges idő az étel állagától, mennyiségétől és kiinduló hőmérsékletétől függ. Vegye figyelembe a kiegyenlítődési időket is.

Használjon mikrohullámú üzemmódra alkalmas edényt.

- Válassza ki a Üzemmódok lehetőséget.
- Válassza ki a Mikrohullám  lehetőséget.
- Élelmiszertől függően állítsa be a mikrohullám teljesítményt és a felolvasztási időt, amely a táblázatban meg van adva.
- Válassza általában a közepes időt.
- Az ételt üvegtálon az 1. szintre tolja be.

Speciális felhasználások

Felolvasztás Mikrohullám üzemmódban

| Felolvasztandó élelmiszer | Mennyiség |  [W] |  [perc] |  ¹ [perc] |
|---|-----------|--|---|---|
| Vaj | 250 g | 80 | 8–10 | 5–10 |
| Tej | 1000 ml | 450 | 12–16 | 10–15 |
| Homoktorta (3 darab) | kb. 300 g | 150 | 4–6 | 5–10 |
| Gyümölcstorta (3 darab) | kb. 300 g | 150 | 6–8 | 10–15 |
| Vajas sütemény (3 darab) | kb. 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |
| Tejszínes- és vajás krémtorta (3 darab) | kb. 300 g | 80 | 4–4:30 | 5–10 |
| Kelt-, leveles tészta (3 darab) | kb. 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |


 Mikrohullám teljesítmény,  Felolvasztási idő,  Kiegyenlítődési idő

¹ Hagyja az ételt szobahőmérsékleten állni. Ez alatt a kiegyenlítődési idő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik az élelmiszerben.






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.

- Készítse elő a szárítandó élelmiszert úgy, hogy felaprítja, meghámozza és kimagozza, ha szükséges.
- Terítse el a szárítandó élelmiszert méretüktől függően lehetőség szerint egy rétegben, egyenletesen az üvegtárla vagy a sütőrácsra.
- Legfeljebb két szinten szárítson egyidejűleg.
Tolja be a szárítandó élelmiszert a(z) 1+2. szintre.
Ha sütőrácsot és üvegtárlat használ, tolja be az üvegtárlat a sütőrács alá.
- Válassza ki a(z) Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Aszalás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be a szárítási időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az üvegtárlon.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

| Szárítandó élelmiszer |  | 🌡️ [°C] | ⌚ [óra] |
|-----------------------|---|---------|---------|
| Gyümölcs |  | 60–70 | 2–8 |
| Zöldség |  | 55–65 | 4–12 |
| Gombák |  | 45–50 | 5–10 |
| Fűszernövények* |  | 30–35 | 4–8 |

- Speciális felhasználás/üzemmód,
- 🌡️ Hőmérséklet, ⌚ Szárítási idő,
-  Speciális felhasználás: Aszalás,
-  Üzem mód: Alsó-felső hő

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a párolótérben vízcseppek képződnek.

A szárítandó élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.


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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.

Speciális felhasználások

Melegítés


Feltétlenül vegye figyelembe a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések“, „Szakszerű használat“ fejezetet.

 A forró ételek sérülést okozhatnak.

Ha bébiételt és gyerekek ételeit erősen felmelegíti, a gyerekek megégethetik magukat.


A bébiételt és a gyerekek ételeit csak 30–60 másodpercig 450 wattal melegítse. A húsmaghőmérő tűt is alkalmazhatja az ellenőrzött hőmérsékletű melegítéshez.

Melegítés után mindenképpen keverje meg alaposan az ételeket, különösen a bébiételt és a tápszert, vagy rázza össze, utána pedig kóstolja meg, hogy a gyerek ne égesse meg magát.

 A zárt edényekben vagy flakonokban felgyülemlett túlnyomás sérülést okozhat.

Lezárt tartályokban, vagy palackokban melegítés közben nyomás képződik, amely robbanáshoz vezethet. Soha ne melegítsen ételt vagy folyadékot zárt edényben vagy palackban. Először nyissa ki az edényeket, és cumisüvegek esetén először távolítsa el a zárókupakot és a szívókát.

A forró folyadékok sérülést okozhatnak.

Főzésnél, különösen folyadékok utánmelegítésekor Mikrohullám  üzemmódban előfordulhat, hogy a forrási hőmérsékletet elérte, de tipikus gőzbuborékok még nem lépnek fel. A folyadék nem egyenletesen forr.

Ez a forrási késedelem robbanásszerű túlfőzéshez vezethet, és így az edény kivételekor megégetheti magát a forró folyadékkal. Kedvezőtlen körülmények között a nyomás olyan erős lehet, hogy az ajtó magától kinyílik.

A folyadékot melegítés/főzés előtt keverje meg.

A melegítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kiveszi a sütőtérből.

A melegítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.


A(z) Melegítés speciális felhasználás használata

Ezt a programot ételek melegítésére fejlesztették ki.

A melegítéshez szükséges idő az étel állagától, mennyiségétől és kiinduló hőmérsékletétől függ. A hűtőszekrényből kivett ételeknek a melegítéshez pl. hosszabb időre van szükségük, mint a szobahőmérsékletűeknek. Vegye figyelembe a kiegyenlítődési időket is.

Használjon mikrohullámú üzemmódra alkalmas edényt.

Mindig használjon fedőt, kivéve a pánirozott sülték melegítésekor.

- Helyezze a megmelegítendő ételt lefedve az üvegtátra.
- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Melegítés lehetőséget.

Megjelenik választási lista.

- Válassza ki a kívánt kategóriát.
- Állítsa be az étel súlyát.
- Kövesse a kijelző utasításait.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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

A kiegyenlítődési idő az egy nyugalmi idő, ami közben a hőmérséklet az ételen egyenletesen eloszlik.




- Hagyja az ételeket a melegítés után néhány percig szobahőmérsékleten állni, hogy a hőmérséklet az ételen belül egyenletes eloszlású legyen.

Tanácsok

- Mindig használjon fedőt, kivéve a pánirozott sülték melegítésekor.
- A **i** Információ lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel megkeveréséhez vagy megfordításához. A külső rétegeket keverje középre, mert a széleken hamarabb felmelegszik.
- Ha az étel a program lejártá után még mindig nem elég meleg, válassza a Utánmelegítés lehetőséget. Az ételt a készülék 3 percig utómelegíti.
- A program lejártá után válassza a Tárolás lehetőséget a választott kategória és súly beállításainak saját programként való elmentéséhez (lásd „Saját programok“ fejezet).

Speciális felhasználások

Melegítés Mikrohullám üzemmódban

| Ital/ Étel | Mennyiség |  [W] |  [perc] |  ¹ [perc] |
|---|--------------------------|--|---|---|
| Italok (fogyasztási hőmérséklet 60–65 °C) | 1 csésze/1 üveg (200 ml) | 1000 | 0:50–1:10 | – |
| Cumisüveg (tej) ² | kb. 200 ml | 450 | 0:50–1:00 ³ | 1 |
| Bébi-, gyermekételek ³ | 1 üveg (200 g) | 450 | 0:30–1:00 | 1 |
| Sült hús szeletek mártással ³ | 200 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |
| Köretek ³ | 250 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |


 Mikrohullám teljesítmény,  Sütési idő,  Kiegyenlítődési idő


- ¹ Hagyja az ételt szobahőmérsékleten állni. Ez alatt a kiegyenlítődési idő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik az élelmiszerben.
- ² Megelőzheti a gőzképződést ha a melegítés előtt a folyadékot megkeveri. A melegítés után várjon minimum húsz mp-et, mielőtt az edényt kiveszi a párolótérből. A melegítés alatt az edénybe tehet egy üveg pálcát vagy hasonló tárgyat, ha van rá mód.
- ³ Az idők az ételek kb. 5 °C kiindulási hőmérsékletére érvényesek. Azoknál az ételeknél, amelyeket általában nem a hűtőszekrényben tárolnak, a kiindulási hőmérséklet kb. 20 °C. Az ételeket (kivéve a bébiételt és az érzékeny felvert mártásokat) 70–75 °C fokon hevítse.

Edények melegítése

Az edény előmelegítésével az étel nem hűl ki olyan gyorsan.

Használjon hőálló edényt.

- Tolja be a rácsot a 1 szintre és helyezze rá a felmelegítendő edényt. Az edény méretétől függően a párolótér aljára is helyezheti.
- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Edények melegítése lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be az időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.


 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételekor.

Kelesztés


Ezt a programot tészták kelesztésére fejlesztették ki.

- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Kelesztés lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be a sütési időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

Melegentartás

A párolótérben több órán át tarthatja melegen az ételt.

Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

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

Speciális felhasználások

Alacsony hőm. sütés

Ez az Alacsony hőm. sütés elkészítési eljárás az érzékeny marha-, sertés-, borjú- és bárányhúsok esetén ideális, mivel ezeket pontosan kell kisütni.

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

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

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

A hús puha és szaftos lesz.

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


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


- Amint az ételkészítési folyamat befejeződött, a húst azonnal felvághatja. Nem szükséges pihentetési idő.
- A tálalásig tartsa melegen a húst a párolótérben. Ez a sütési eredményt nem befolyásolja.

- Helyezze a húst előmelegített tányérokra és nagyon forró szósszal tálalja, hogy ne hűlhessen ki olyan gyorsan. A húsnak van egy optimális fogyasztási hőmérséklete.

A(z) Alacsony hőm. sütés speciális felhasználás használata

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

- Válassza ki a Speciális felhasználások  lehetőséget.
- Válassza ki a Alacsony hőm. sütés lehetőséget.
- Kövesse a kijelző utasításait. Előmelegítéskor a szükséges tartozékokat hagyja a párolótérben.
- Állítsa be a hőmérsékletet és a maghőmérsékletet.
- Miközben a párolótér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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

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

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

Alsó-felső hő üzemmód használata

A jelen dokumentum végén található sütési táblázatok adataiból tájékozódjon.

Használja az üvegtálat és a ráhelyezett sütőrácsot.

Előmelegítéskor kapcsolja ki a(z) Booster funkciót.

- Tolja be az üvegtálat és a sütőrácsot a(z) 1. szintre.
- Válassza ki a(z) Üzem módok lehetőséget.
- Válassza a(z) Alsó-felső hő üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 100 °C-ra.
- Kapcsolja ki a(z) Booster funkciót a legördülő menüben.
- Az üvegtállal és a sütőráccsal együtt kb. 10 percig melegítse elő a párolótérrel.
- 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 sütőrácsra.
- Szükség szerint csökkentse a hőmérsékletet (lásd a „Sütési táblázatok“ című fejezetet).
- Süsse készre a húst.

Speciális felhasználások


Párolás/főzés

Feltétlenül vegye figyelembe a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések“, „Szakszerű használat“ fejezetet.

Ha erős héjú élelmiszereket, mint paradicsom, virsli, héjában főtt krumplics, padlizsán, melegít, azok felhasadhatnak.

Elkészítés előtt szurkálja meg, illetve vagdossa be ezeket az élelmiszereket, hogy a keletkező gőz el tudjon szökni.




Ha tojást a héjában melegít, az még a párolótérből való kivételt követően is szétdurranhat.

Tojást a héjában csak speciális edényben főzzön. Ne melegítsen főtt tojást Mikrohullám  üzemmódban.

Lehetőleg használja a húsmaghőmérőt az ellenőrzött hőmérsékletű sütéshez (lásd „Sütés(hús)“, „Húsmaghőmérő tű“ rész). Állítsa be a maghőmérsékletet:

- Hal: legalább 70 °C
- Szárnyas: legalább 85 °C

Tanácsok

- Fordítsa meg, oszlassa szét vagy keverje meg az ételt többször. A külső rétegeket keverje középre, mert a széleken hamarabb felmelegszik.
- Mikrohullámmal működő üzemmódokban csak mikrohullámozható és sütéshez alkalmas edényt használjon.
- Sütéshez lehetőleg automatikus programokat használjon.
- Süssön a MH+ légkever. grill  és MH + Grill  üzemmódban mindig fedő nélkül, különben az ételek nem pirulnak meg.
- Mikrohullám  üzemmódban 850 W mikrohullám teljesítményt válasszon felfőzéshez, és 450 W-on süsse tovább.
Ennek a dokumentumnak a végén található sütési táblázat adatait vegye figyelembe.

Speciális felhasználások

Ételkészítés Mikrohullám üzemmóddal

| Levesek/egytálételek zöldség | 📏 [g] | 🕒 850 W [perc] | + | 🕒 450 W [perc] | ⌚ ¹ [perc] |
|---------------------------------|----------|-------------------|---|-------------------|--------------------------|
| Egytálétel | 1500 | 10 | + | 20 | 1 |
| Leves | 1500 | 11 | + | 24 | 1 |
| Borsó | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Borsó (mélyhűtött) | 450 | 5 | + | 12 | 2 |
| Sárgarépa | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Brokkolirózsák | 500 | 6 | + | 8 | 2 |
| Brokkoli (mélyhűtött) | 450 | 5 | + | 11 | 2 |
| Karfiolrózsák | 500 | 6 | + | 10 | 2 |
| Karalábé hasábok | 500 | 3 | + | 8 | 2 |
| Spárga | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Póréhagyma | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Póréhagyma (mélyhűtött) | 450 | 5 | + | 8 | 2 |
| Paprikacsíkok | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Bab, zöld | 500 | 4 | + | 12 | 2 |
| Kelbimbó | 500 | 5 | + | 12 | 2 |
| Kelbimbó (mélyhűtött) | 450 | 5 | + | 10 | 2 |
| Vegyes zöldség (mélyhűtött) | 450 | 5 | + | 12 | 2 |

📏 Súly, 🕒 Ételkészítési idő, ⌚ Kiegyenlítődési idő

¹ Hagyja az ételt szobahőmérsékleten állni. Ez alatt a kiegyenlítődési idő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik az ételmszerben.


Speciális felhasználások

Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.



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


Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

Gyümölcs és zöldség előkészítése


Az adatok legfeljebb 5 db üvegre vonatkoznak 0,5 l űrtartalommal.

Csak speciális üvegeket használjon, amelyeket a szaktereskedésekben szerezhet be:

- Hőlégkeverés plusz : befőttesüvegek és csavaros tetejű üvegek
- Mikrohullám : mikrohullámozható befőttesüvegek üvegtetővel, amelyek áttetsző ragasztószalaggal vannak lezárva

- Csak sértetlen üvegeket és gumigyűrűket használjon.
- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig töltsen fel őket.
- Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel.
- Az üvegeket csak áttetsző ragasztószalaggal zárja le. Ne használjon fémcsípeszeket, mert ezek a(z) Mikrohullám  üzemmódban szikrákat okoznak.
- Tolja az üvegtálat az 1. szintre, és tegye rá az üvegeket.

Hőlégkeverés plusz üzemmód használata

- Válassza a Hőlégkeverés plusz  üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 160–170 °C-ra.
- Várjon a „gyöngyözésig“, azaz 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

Mikrohullám üzemmód használata

- Válassza a Mikrohullám üzemmódot, és 850 W mikrohullám teljesítményt.
- Várjon a „gyöngyözésig”, azaz amíg a buborékok az üvegen egyenesen felszállnak. Üvegenként ez a folyamat kb. 3 percig tart. Öt üvegnél ezért az idő kb. 15 percre megnő.

Csökkentse időben a mikrohullám teljesítményt, hogy elkerülje a túlfőzést.

Gyümölcs és uborka befőzése

- Amikor a „gyöngyözés” látható az üvegekben, kapcsolja ki a sütőt, és hagyja melegedni az üvegeket a megadott ideig a párolótérben.

Zöldség befőzése

- Amikor a „gyöngyözés” látható az üvegekben, állítsa be a megadott mikrohullám teljesítményt, és főzze be a zöldséget a megadott ideig.
- Befőzés után kapcsolja ki a sütőt, és hagyja melegedni az üvegeket a megadott ideig a párolótérben.

| | /⊕ | |
|-----------------------|---------------------|------------|
| Gyümölcs | -/- | 25–35 perc |
| Uborka | -/- | 25–30 perc |
| Cékla | 450 W 20–30 perc | 25–30 perc |
| Bab (zöld vagy sárga) | 450 W 20–30 perc | 25–30 perc |

/⊕ mikrohullám teljesítmény és befőzési idő, amint a „gyöngyözés” látható

utánmelegítési idő

Speciális felhasználások

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételékor.

- 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 befőttésüvegek zárjait, és végül ellenőrizze, hogy minden üveg zárva van-e.

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

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

Fagyasztott termékek/ készételek

Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

- Rácson, sütőpapírral süsse az olyan mélyhűtött termékeket, mint a sütemény, pizza vagy bagett.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékleteket.

Tanácsok hasábburgonyához, krockethez vagy hasonlókhöz


- Süsse ezeket a mélyhűtött termékeket az üvegtálon felhelyezett sütőpapírral.
- 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 aranyárgára süsse, ne sötétbarnára.

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


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

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




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

Bejegyzések hozzáadása

Legfeljebb 20 bejegyzést fűzhet hozzá.

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

Alpontokat a következő rubrikákból választhat ki:


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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A listában megjelenik a kiválasztott alpont a hozzátartozó piktogrammal.


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

Bejegyzések törlése

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

A bejegyzés törlésre kerül a listáról.

Bejegyzések áthelyezése

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

A bejegyzés körül megjelenik egy narancs színű keret.

- Helyezze át a bejegyzést.

A bejegyzés a kívánt pozícióban található.

Saját programok

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

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


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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

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

Ezután adjon meg egy programnevet.

Saját programok létrehozása

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

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait:

- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.

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


Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

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

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

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

- Válassza ki a Tárolás lehetőséget.
- Adja meg a programok neveit a bilentyűzet segítségével.

A  jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.


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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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


Saját programok indítása

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

Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:

- Azonnali indítás
A program azonnal elindul. A sütőtér fűtése azonnal bekapcsol.
- Befejez. időpont
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási időpont
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.
- Párol./sütési lépés kijelzése
Megjelenik az ön beállításainak összefoglalása.
- Folyamatok kijelzése
Megjelennek a szükséges műveletek, pl. az étel betolásához.
- Válassza ki a kívánt menüpontot.
- Az OK gombbal hagyja jóvá az arra vonatkozó útmutatást, hogy melyik szintre kell betenni az ételt.


A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.

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

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

Sütési lépések módosítása

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

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Érintse meg a módosítandó programot addig, amíg a felbukkanó menü meg nem jelenik.
- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.
- Válassza ki a sütési lépést, amelyet módosítani szeretne vagy a Hozzáad lehetőséget egy sütési lépés hozzáadásához.
- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.
- Ha el akarja indítani a módosított programot változtatás nélkül, válassza az Indítás lehetőséget.
- Ha minden beállítást módosított, válassza ki a Tárolás lehetőséget.


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


- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

Saját programok

Saját programok átnevezése

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

A  jellel lehet sortörést beszúrni a hosszabb programneveknél.


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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A program átnevezésre került.


Saját programok törlése

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

A program törlésre kerül.

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

Saját programok áthelyezése

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

A bejegyzés körül megjelenik egy narancs színű keret.

- Helyezze át a programot.

A program a kívánt pozícióban található.

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

Tanácsok a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süteménysütést nem lehet túl sokáig készletetni. A tészta kiszáradna, és gyengülne a kelesztőszerek hatása.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel határukra az étel egyenetlenül vagy egyenlően barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformában, vagy hosszúkás formában keresztben a sütőtérbe, hogy a formában optimális hőeloszlást és egyenletes sütési eredményt érjen el.
- Hasáburgonya, krokett vagy hasonló készítésekor bélelje ki az üvegtálat sütőpapírral.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

A hőmérséklet kiválasztása

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

Sütési idő kiválasztása

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

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

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

Útmutatás az üzemmódokhoz


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

Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz használata

Használhat minden hőálló anyagból készült sütőformát.

Az 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: a süteményt a sütőformában tolja be az 1. szintre.
- 1 szint: a lapos süteményt (pl. puszedli, tepsis sütemény) tolja be a 2. szintre.
- 2 szint: az ételt magasságtól függően tolja be a 1.+3. vagy 2.+3. 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.

- A süteményt a sütőformában tolja be az 1. szintre.
- A lapos süteményt (pl. puszelli, tepsis sütemény) tolja be a 2. szintre.

Intenzív sütés használata

Használhat minden hőálló anyagból készült sütőformát.

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

- A süteményt a sütőformában tolja be az 1. szintre.

Eco-hőlégkev. használata


Használhat minden hőálló anyagból készült sütőformát.

Ezt az üzemmódot felfűjtak és gratinok készítéséhez, amelyeknek ropogós felületet kell kapniuk.

- A süteményt vagy a felfűjtak a sütőformában tolja be az 1. szintre.
- A lapos süteményt (pl. puszelli, tepsis sütemény) tolja be a 2. szintre.

MH+ hőlégk.plusz használata

Alkalmasak mikrohullámozható, hőálló sütőformák (lásd „Mikrohullám üzemmód“, „Edényválasztás“ fejezet), mint pl. hőálló üvegből vagy kerámiából készült sütőformák, mert a mikrohullámok keresztülhatolnak ezeken az anyagokon.

A MH+ hőlégk.plusz  üzemmód különösen alkalmas hosszabb sütési idővel rendelkező tészták sütésére, mint az élesztős, túrós-olajos, kevert és gyúrt tészta.

Ha ezeket az üzemmódokat használja, a sütési idő lerövidítésre kerül.

Vegye figyelembe a sütési táblázat és a receptek adatait, ha a mikrohullám teljesítményt választja.

- Az üvegtálat az 1. szintre tolja be.
- Helyezze a sütőformát az üvegtátra.

Tanács: A fém formák kevésbé alkalmasak mikrohullámú üzemmódra, mert a fém a mikrohullámokat visszaveri. A mikrohullámok csak fentről érik el a süteményt, ezért sütési idő meghosszabbodásával kell számolni. Ha fém formát használ, úgy állítsa az üvegtátra, hogy ne érjen hozzá a sütő falaihoz. Ha szikrák képződnek, ne használja ezt a formát újra mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz.

Sütési tippek

- 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 húsnál (2–3 kg) és zsíros szárnyasoknál adjon hozzá kb. 1/8 l vizet.
- Sütés közben ne adjon hozzá túl sok folyadékot. A hús **barnulását** ez befolyásolhatja. A barnulás a sütési idő végén jön létre. A hús még intenzívebben megbarnul, ha kb. a sütési idő felénél leveszi a fedőt az edényről.
- Vegye ki az ételt a sütés vége után a sütőtérből, fedje le, és **pihentesse** kb. tíz percig. Felszeleteléskor így kevesebb sült szaft folyik ki.
- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatoknak ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza. A megadottnál magasabb hőmérsékleteken a hús barna lesz, de nem puha.
- 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 20 °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 lejártá után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.

Sütés (hús)


Tanácsok

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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



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


Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

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


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


A Sütőautomatika  üzemmódban az elősütési szakasz alatt a sütőt először magas hőmérsékletre fűtik fel (230°C). Amint ezt a hőmérsékletet elérte, a sütő a beállított sütési hőmérsékletre (továbbcsütési hőmérséklet) önállóan visszaáll.

- A sütéshez hőálló fogantyúval rendelkező edényt használjon, pl. sütő, sütőtepsi római tál vagy hőálló üvegforma.
- Tolja be az ételt a rácson az 1. szintre.

MH+ hőlégk.plusz vagy MH + sütőautomatika használata

Ezek az üzemmódok **nem** alkalmasak olyan érzékeny húsdarabok sütéséhez, mint hátszínsült és filé. A hús belül megsülne, mielőtt ropogós kérget kapna.

Használja az MH+ hőlégk.plusz  üzemmódot ételek gyors felmelegítéséhez és sütéséhez egyidejű pirítással. Ebben az üzemmódban a legnagyobb az idő- és energiamegtakarítás.

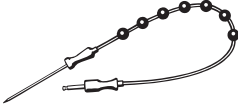
Használja az MH + sütőautomatika  üzemmódot elősütéshez magas hőmérsékletekkel és továbbcsütéshez alacsonyabb hőmérsékletekkel.

Ha mikrohullámmal kombinált üzemmódokat használ, a sütési idő lerövidül.

Vegye figyelembe a sütési táblázat és a receptek adatait, ha a mikrohullám teljesítményt választja.

- Csak mikrohullámú sütőben használható, hőálló edényt használjon fém fedő nélkül (lásd az „Edény kiválasztása a mikrohullámú üzemmódhoz“ fejezetet).
- Tolja be a rácst az üvegtállaal együtt vagy az üvegtálat az 1. 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 alkalmazásakor felszólítást kap a húsmaghőmérő tű használatára.

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

- Sütőautomatika 
- Hőlégkeverés plusz 
- Alsó-felső hő 
- Mikrohullám 
- MH + sütőautomatika 
- MH+ hőlégk.plusz 

Fontos használati útmutatások

- A húst beleteheti egy edénybe vagy az üzemmódtól függően a sütőrácsra vagy az üvegtátra.
- 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 beszúrni a fémhegyet. A hüvelyk- és mutatóujjával tapogassa végig a mellhúst, hogy megtalálja a legvastagabb részt.
- A fémhegy nem érintkezhet csonttal, és azt nem szabad különösen zsíros helyen beszúrni. Zsírcsomók és csontok túl korai kikapcsolást eredményezhetnek.
- Erősen márványozott vagy zsírral átszótt húsoknál a magasabb értéket állítsa be a sütési táblázatban megadott maghőmérsékletek közül.
- Alufólia, sütőtömlő- vagy zacskó használatokor 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.

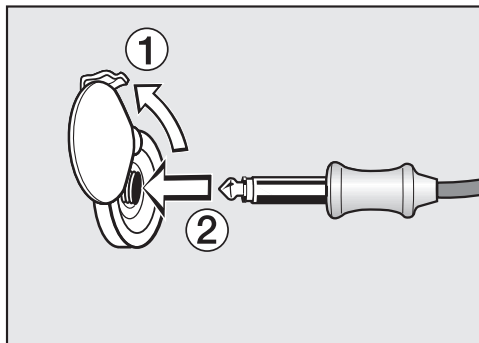
A húsmaghőmérő tű használata

- 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.

Sütés (hús)



- Dugja a húsmaghőmérő tű csatlakozóját a csatlakozó hüvelybe, amíg bele nem kattán.
- 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 kivételkor.

Sütési folyamat későbbi indítása húsmaghőmérő tűvel

A folyamatot egy későbbi időpontban is elindíthatja.

- Válassza ki a(z) Indítási időpont lehetőséget.

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

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

Hátralévő idő kijelzése

Ha a sütés során a beállított hőmérséklet meghaladja a 140 °C-ot, egy bizonyos idő után megjelenik a sütési 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.

 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 a grillezéshez



- Grillezéskor nem szükséges az előmelegítés. Az előmelegítéshez mikrohullám **nélküli** üzemmódot válasszon. Zárt ajtónál melegítse elő a felső fűtést/grillfűtőtestet kb. 5 percre.
- A húst ölbítse 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 hal szeleteket tisztítsa meg, és sózza be. A halat citrommal is meglocsolhatja.
- Általában a rácson grillezzen.
- A grillezéshez kenje be a rácsot olajjal, és helyezze rá az ételt.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

Légkeveréses grill  és MH+ légkever. grill  üzemmódokban válasszon ki egy hőmérsékletet.

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

Grill fokozat módosítása

Grill  és MH + Grill  üzemmódokban válasszon 1-3 között fokozatot.

- Ha nagyobb átmérőjű grillezni valót és a grill fűtőtesttől távolabb sűt, válassza az **1. fokozatot**.
- Ha pl. a gratinoknál gyengébb barnítást szeretne, válassza a **2. fokozatot**.
- Ha lapos grillezni valót a grill fűtőtesthez közel, rövid ideig sűt, válassza a **3. fokozatot**.

Grillezés

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 térjenek el.
 - Magasabb grillezni valókat oldalanként kb. 7–9 percig grillezze.
 - Göngyölt húsokat átmérő cm-enként kb. 10 percig grillezze.
 - 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.

Ha mikrohullámmal kombinált üzemmódokat használ, a sütési idő lerövidül.

Vegye figyelembe a grillezési táblázat és a receptek adatait, ha a mikrohullám teljesítményt választja.

Légkeveréses grill vagy MH+ légkever. grill használata

Ezek az üzemmódok nagyobb átmérőjű ételek grillezésére alkalmasak, pl. csirke.

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

- A rácsot az étel magasságától függően tolja be az 1. vagy 2. szintre.

Grill vagy MH + Grill használata


Ezek az üzemmódok lapos ételek grillezéséhez és átsütéshez alkalmasak.

- A rácsot az étel magasságától függően tolja be az 2. vagy 3. szintre.

 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 sütő tisztításához soha ne használjon gőztisztító készüléket.

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő tisztítószereket használ. A sütőtér tisztító különösen a sütő előlapját károsítja. Minden felület érzékeny a karcoldásra. Üvegfelületek esetén a karcok bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

Az erős szennyeződések bizonyos körülmények között károsíthatják a sütőt.

A sütőteret, az ajtó belső felét és az ajtó tömítést akkor tisztítsa meg, ha lehűlt. Túl hosszú várakozás feleslegesen megnehezíti a tisztítást, és szélsőséges esetben lehetetlenné teszi.

Hibás készüléknél bekapcsolt állapotban mikrohullámok léphetnek ki, ami veszélyt jelent a felhasználóra nézve. Ellenőrizze, hogy az ajtó és az ajtó tömítés nem sérült-e. Egy vevőszolgálati technikus által elvégzett javításig ne használjon mikrohullámú üzemmódot.

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

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

Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

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

Tisztítás és ápolás

- éles fémkaparót
 - acélgyapotot
 - pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerekkel
 - sütőtisztítót *
 - rozsdamentes spirálokat
- * nagyon makacs szennyeződések esetén a PerfectClean bevonatú felületen megengedett

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződések.

Csak az üvegtál tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

- Hajtsa le a felső sütés-/grillfűtőtetet.
- A sütőtérben levő szagot úgy semlegesítheti, ha a sütőtérben néhány percig citromleves vizet forral.

Normál szennyeződések eltávolítása

A sütő a készülék belsejében folyadék által károsodik.

Ne törölje ki túl nedvesen a sütőtérrel, hogy ne jusson folyadék a meglévő nyílásokon keresztül a készülék belsejébe.

Normál szennyeződések eltávolítása

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

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

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

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

- Nedvesítse be mosogatószerrel a rásült maradványokat és hagyja azt néhány percig ázni.
- A hatásidő után átörzsölheti a felületet a mosogatószivacs kemény oldalával is.

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 sütés-kor erős szag keletkezhet.

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

Ne fújjon sütőtisztító spray-t a sütő-rér falai és hátfalának nyílásaiba és réseibe.

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

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

Tisztítás és ápolás

Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

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

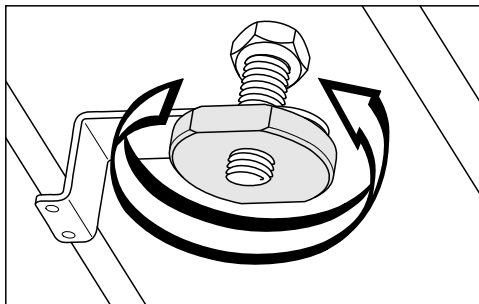
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

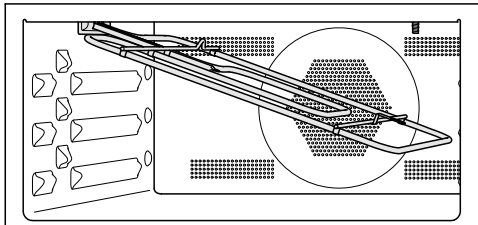
A leeső anya megkarcolhatja a sütőtér alját.

Helyezzen a sütőtér aljára pl. egy konyharuhát.



- Oldja ki az anyát.

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



- Óvatosan hajtsa le a felső hő-/grillfűtőtestet.

A lemez a sütőtér tetején megsérülhet.

A sütő tetejének tisztításához ne használja az edénmosogató szivacs kemény felét.

A LED a sütőtér tetején megsérülhet. Lehetőség szerint ne tisztítsa a LED-et.

- Tisztítsa meg rendszeresen a sütőtér tetejét egy nedves kendővel vagy egy mosogatószivaccsal.
- Tisztítás után hajtsa fel a felső hő-/grillfűtőtestet.
- Helyezze fel az anyát, és tekerje szorosa.


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






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

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



| Probléma | Ok és elhárítás |
|-------------------------------------|--|
| A kijelző sötét. | <p>Ön a(z) Pontos idő Kijelző Kikapcsolás beállítást választotta ki. Emiatt a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Amint bekapcsolja a sütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő Kijelző Bekapcsolás beállítást. |
| | <p>A sütő nem kap áramot.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba. ■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítóka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát. |
| Nem hall hangjelzést. | <p>A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Beállítások Hangerő Hangjelzések beállítással. |
| A sütőtér nem melegszik fel. | <p>A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a sütőtér fűtése nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások Kereskedő Bemutatótermi üzemmód Kikapcsolás segítségével. |


Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Ok és elhárítás |
|--|--|
| Az ajtót nem tudja kinyitni az érintőgombbal. | Kiválasztotta a Kijelző QuickTouch Kikapcsolás beállítást. Ezáltal az  érintőgomb kikapcsolt sütőnél nem reagál. <ul style="list-style-type: none">■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a Kijelző QuickTouch Bekapcsolás beállítást. |
| | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva.■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele vevőszolgálatot.■ Ha ki kell nyitni az ajtót, mert például még étel van a sütőtérben, a mellékelt nyitóval emelje ki az ajtót. Ehhez a külső ajtókeretnél tolja bele a nyitót felülről a kezelőpanel és az ajtó közötti nyílásba. Két kézzel is oldalra húzhatja az ajtót, amíg ki nem nyílik. |
| Nem tud elindítani sütési folyamatot. | Egy mikrohullámmal kombinált folyamathoz az ajtó még nyitva van. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy az ajtó helyesen be van-e zárva. |
| | Egy mikrohullámmal kombinált folyamathoz a mikrohullám teljesítmény vagy az elkészítési idő nincs beállítva. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy be van-e állítva a mikrohullám teljesítmény és az elkészítési idő. |
| | Egy mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz nincs minden szükséges beállítás megadva. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy be van-e állítva a mikrohullám teljesítmény, az elkészítési idő és a hőmérséklet. |


| Probléma | Ok és elhárítás |
|---|--|
| Az érintőgombok vagy a közeledést érzékelő szenzor nem reagálnak. | <p>Kiválasztotta a(z) Kijelző QuickTouch Kikapcsolás beállítást. Ezáltal az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütőnél nem reagálnak.</p> <ul style="list-style-type: none"> Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok és a közeledést érzékelő szenzor kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző QuickTouch Bekapcsolás beállítást. |
| | <p>A közeledést érzékelő szenzor beállításai ki vannak kapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"> Módosítsa a közeledést érzékelő szenzor beállításait a(z) Beállítások Közeledést érz. szenzor segítségével. |
| | <p>A közeledést érzékelő szenzor meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hívja a Miele Ügyfélszolgálatát. |
| | <p>A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva. Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele Ügyfélszolgálatát. |
| | <p>Ha a kijelző sem reagál, vezérlési hiba áll fenn.</p> <ul style="list-style-type: none"> Érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a sütő. |
| A Üzembehely.-i zár  jelenik meg a kijelzőn a bekapcsoláskor. | <p>Az üzembehelyezési zár  be van kapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"> Az ételkészítési folyamathoz kioldhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercig megérinti a  piktogramot. Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a Biztonság Üzembehely.-i zár  Kikapcsolás beállítást. |
| A Áramkimaradás a folyamat megszakadt jelenik meg a kijelzőn. | <p>Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy futó sütési folyamat megszakadt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot. |
| 12:00 jelenik meg a kijelzőn. | <p>A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot. |

Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Ok és elhárítás |
|---|---|
| A Maximális üzemi idő elérése jelenik meg a kijelzőn. | A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hagyja jóvá az OK gombbal. A sütő ezután újra üzemkés. |
| Hiba és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn. | Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot. |
| Ha az ajtót Mikrohullám  üzemmódban végzett sütési művelet közben kinyitja, nem hallható üzemi zaj. | Ez nem hiba. Ha Mikrohullám  üzemmódban végzett sütési művelet közben az ajtót kinyitja, akkor az ajtóérintkező kapcsoló a mikrohullámot kikapcsolja és a hűtőventilátort egy alacsonyabb fordulatszámra kapcsolja át. |
| Sütés után üzemi zaj hallható. | Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet). |
| Egy mikrohullámmal történő művelet során rendellenes zaj hallható. | Egy mikrohullámot használó művelet közben fém edényt használt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy nem fém edény használata okoz-e szikrázást (lásd az „Edény kiválasztása a mikrohullámú üzemhez“ fejezetet). |
| | Mikrohullámmal kombinált folyamathoz alufóliával fedte le az ételt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Távolítsa el adott esetben a fedelet. |
| | Egy mikrohullámot használó művelet közben a rácsot használta. <ul style="list-style-type: none"> ■ A mikrohullámú üzemmódokban való folyamatokhoz mindig az üvegtálat használja. |
| A sütő önmagától kikapcsolt. | A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be ismét a sütőt. |

| Probléma | Ok és elhárítás |
|--|--|
| A sütemény/ péksütemény a sütési táblázat- ban megadott idő után még nincs kész. | <p>A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet. |
| | <p>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel. |
| A sütemény/ péksütemény barnasága nem egyenletes. | <p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki. |
| | <p>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak. Világos, tükörfényes, vékonyfalú formákat kevésbé ajánlottak. Azok visszaverik a sütő hő sugarait. Így a meleg rosszabbul éri el a sütnivalót, és egyenetlenül vagy gyengén pirul meg a tészta a formában.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Használjon matt, sötét sütőformákat. |
| A beállított idő elteltével az étel Mikrohullám  üzemmódban nem elég meleg, vagy nincs kész. | <p>Megszakított egy mikrohullámmal kombinált sütési folyamatot, de nem indította el újra.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Indítsa el újra a folyamatot, amíg az étel nem elég meleg, vagy el nem készül. |
| | <p>A mikrohullámmal történő sütés vagy melegítés esetén túl rövid időt állított be.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a beállított mikrohullám teljesítményhez a helyes időt választotta-e ki. Minél alacsonyabb a mikrohullám teljesítmény, annál hosszabb az idő. |
| A mikrohullámú üzemmódban történő melegít- és vagy sütés után az étel túl gyorsan kihűl. | <p>A mikrohullám tulajdonságai miatt a hő először az étel szélső szintjein keletkezik, és aztán halad a közepe felé. Ha az ételt magas mikrohullámú teljesítményen melegíti, akkor az étel külseje már forró, miközben a közepe még nincs felmelegedve. Az ezt követő hőmérséklet-kiegyenlítődés után az étel belseje melegebbé válik, a külső réteg pedig lehűl.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Különösen különböző összetételű ételek, pl. menük melegítésekor érdemes alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időt beállítani. |
| A sütőtér világi- tása rövid idő után kikapcsol. | <p>Kiválasztotta a Világítás „Be“ 15 mp-re beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás Bekapcsolás beállítást. |

Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Ok és elhárítás |
|---|--|
| A sütőtér világitása ki van kapcsolva vagy nem kapcsol be. | Kiválasztotta a Világítás Kikapcsolás beállítást. <ul style="list-style-type: none">■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol.■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás Bekapcsolás vagy „Be” 15 mp-re beállítást. |
| | A sütőtér megvilágítása meghibásodott. <ul style="list-style-type: none">■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot. |

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

Garancia

A garancia idő 2 év.

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

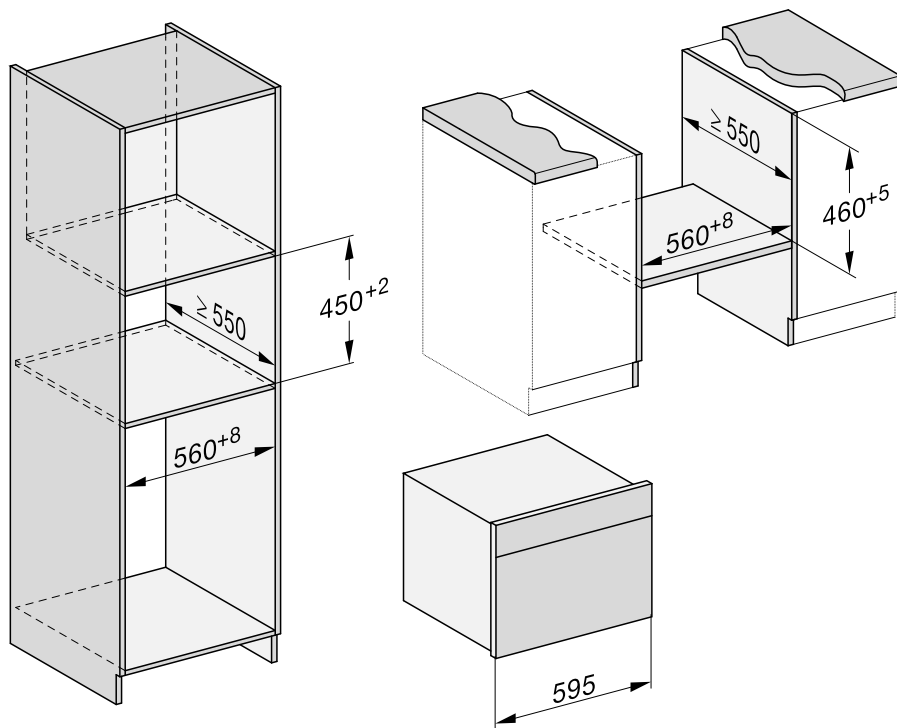
Telepítés

Beépítési méretek

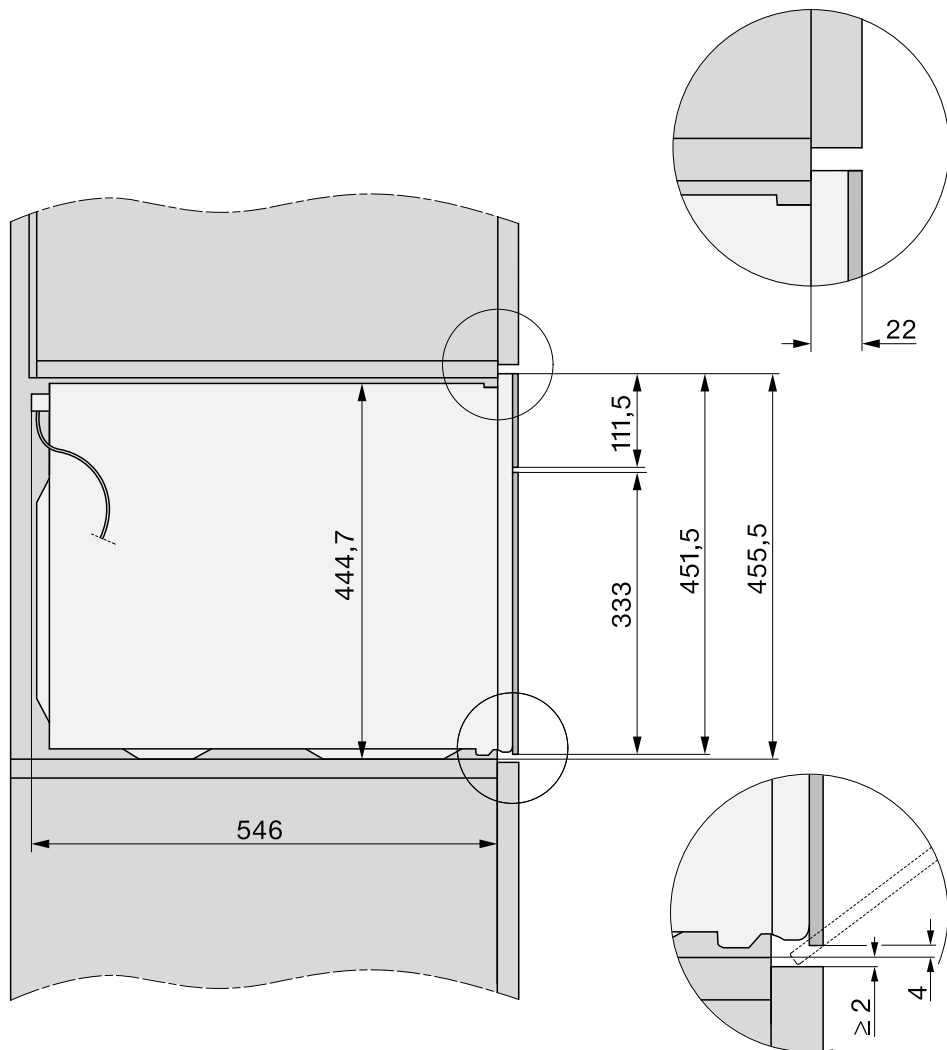
A méretek mm-ben vannak megadva.

Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

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

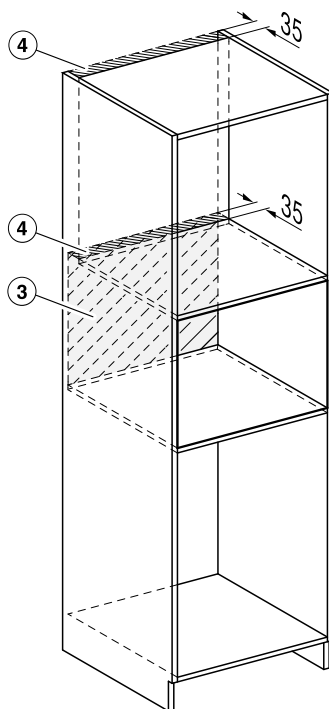
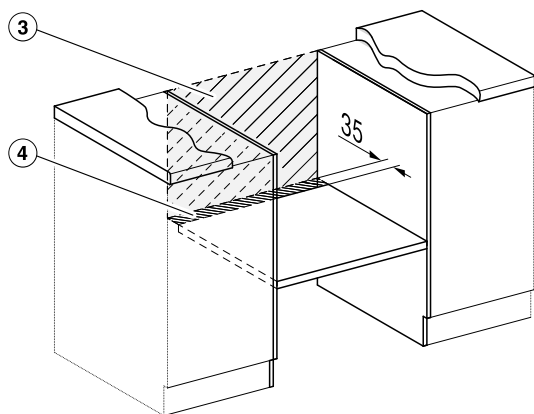
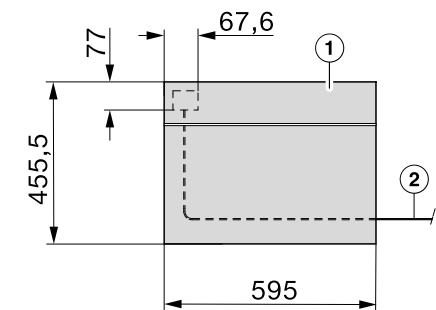


Oldalnézet



Telepítés

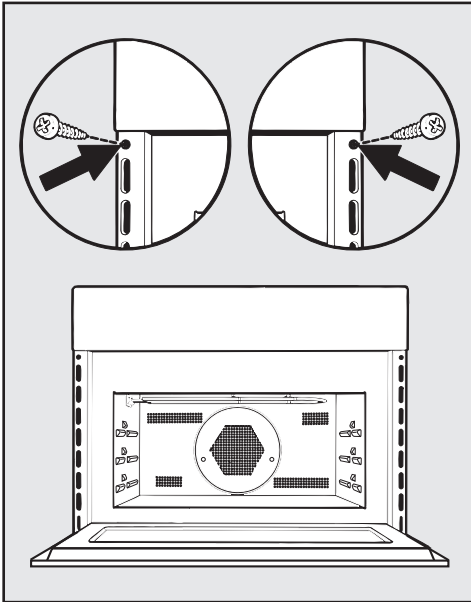
Csatlakozás és szellőzés




- ① Előlnézet
- ② Hálózati csatlakozóvezeték hossza = 2 000 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőző kivágás min. 150 cm²

Sütő beszerelése

- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.
- Tolja be a sütőt a beépítőszelemben, és igazítsa be.
- Állítsa vissza a hálózati csatlakozódoboz feszültségellátását.



- Nyissa ki az ajtót az  érintőgombbal, és rögzítse a sütőt a mellékelt csavarokkal a beépítőszelemben oldalfalaihoz.

Elektromos csatlakozás

A gőzsütő hálózati csatlakozóval és csatlakozókábellel azonnal csatlakoztatható a 230 V feszültségű, 50 Hz-es váltóáramú hálózatra.

A biztosíték legalább 16 A-es legyen.

A csatlakoztatás csak szabályszerűen telepített védőérintkezős aljzatra megengedett. Az elektromos hálózatnak a VDE 0100 szerinti kialakításúnak kell lennie.

A sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó elérhető legyen.

Ha a későbbiekben a dugaszolóaljzathoz már nem fér hozzá a felhasználó, vagy állandó bekötést tervez, akkor a hálózati oldalról egy megszakító berendezést kell kialakítani.

Megszakítóként min. 3 mm érintkezőnyílású hozzáférhető kapcsolót kell használni. Ide tartoznak a vezetékvédő kismegszakítók, a biztosítékok és a mágneskapcsolók (EN 60335).

A szükséges **csatlakozási adatokat** megtalálja a típustáblán, amelyet a sütőtér 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 csatlakozókábel sérülése esetén a Miele Ügyfélszolgálatának kell felszerelnie egy speciális csatlakozókábelt.

Ez a mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütő megfelel az EN 55011 európai szabvány követelményeinek. A készülék szabvány szerinti B osztályú 2. csoportba van besorolva.

A 2. csoport azt jelenti, hogy a készülék meghatározott célú nagyfrekvenciás energiát állít elő elektromágneses sugárzás formájában, élelmiszerek hőkezeléséhez.

A B osztályú készülék azt jelenti, hogy a készülék házi használatra alkalmas.

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

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

Kevert tészta

| Sütemény/aprósütemény (kellék) | | + [°C] + [W] | | ³ ₁ | [perc] | CF |
|--|--------------|----------------------|---|---------------------------|------------|----|
| Muffin | | 150–160 | ✓ | 2 | 35–45 | – |
| | | 160–170 | ✓ | 2 | 35–45 | – |
| Aprósütemény (1 üvegtál)* | | 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 170 ² | – | 2 | 20–30 | – |
| Aprósütemény (2 üvegtál)* | | 140 | – | 2+3 | 35–45 | – |
| Homoktorta (szögletes tortaforma, 30 cm) | ¹ | 160–170 + 80 | ✓ | 1 | 35–45 | – |
| | | 150–160 | – | 1 | 60–70 | – |
| Kuglóf (koszorúforma/kuglófforma, Ø 26 cm) | ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 40–50 | – |
| Márványkalács, diós kalács (szögletes tortaforma, 30 cm) | | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 | – |
| | | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 | – |
| Márványkalács, diós kalács (koszorúforma/kuglófforma, Ø 26 cm) | | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| | | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 | – |
| Gyümölcstorta (1 üvegtál) | | 150–160 | ✓ | 2 | 50–60 | – |
| | | 160–170 | – | 2 | 55–65 | – |
| Gyümölcstorta (csatos tortaforma, Ø 26 cm) | | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| | | 165–175 ² | – | 1 | 50–60 | – |
| Tortalap (tortaforma, Ø 28 cm) | | 150–160 | ✓ | 1 | 25–35 | – |
| | | 170–180 ² | ✓ | 1 | 15–25 | – |























Üzem mód, Hőmérséklet, Mikrohullám-teljesítmény, Booster, ³₁ Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp function, Hőlégkeverés plusz, Alsó-felső hő, ¹ MH+ hőlégk.plusz, ✓ be, – ki









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

- 1 Helyezze a sütőformát az üvegtál középre.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

Sütési táblázatok

Gyúrt tészta

| Sütemény/aprosütemény (kellék) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [perc] | CF |
|--|---|---|---|---|---|----|
| Puszedli (1 üvegtál) |  | 140–150 | ✓ | 2 | 20–30 | – |
| |  | 160–170 | ✓ | 2 | 10–20 | – |
| Kinyomós süti (1 üvegtál)* |  | 140 | – | 2 | 40–50 | – |
| |  | 160 ¹ | – | 2 | 30–40 | – |
| Kinyomós süti (2 üvegtál)* |  | 140 | – | 2+3 | 45–55 ² | – |
| Tortalap (tortaforma, Ø 28 cm) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 30–40 | – |
| |  | 170–180 ¹ | ✓ | 1 | 20–30 | – |
| Sajttorta (csatos tortaforma, Ø 26 cm) |  | 160–170 | – | 1 | 90–100 | – |
| |  | 150–160 | – | 1 | 80–90 | – |
| Almás lepény (csatos tortaforma, Ø 20 cm)* |  | 160 | – | 1 | 110–120 | – |
| |  | 180 | – | 1 | 80–90 | – |
| Almatorta, fedett (csatos tortaforma, Ø 26 cm) |  | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| |  | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| Gyümölcstorta öntettel (csatos tor- taforma, Ø 26 cm) |  | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| |  | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| Gyümölcstorta öntettel (1 üvegtál) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 50–60 | – |
| Édes quiche (1 üvegtál) |  | 230–240 ¹ | – | 1 | 40–50 | ✓ |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ³₁ Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-felső hő,  Intenzív sütés, ✓ be, – ki

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

1 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

2 Különböző időpontokban vegye ki a tepsiket, ha az étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Kelt tészta

| Sütemény/aprósütemény (kellék) | | + [°C] + [W] | | ³ ₁ | [perc] | CF |
|--|--|----------------------|---|---------------------------|------------|----|
| Kuglóf (kuglófforma, Ø 24 cm) | | 140–150 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| | | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| Karácsonyi kalács (1 üvegtál) | | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| | | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| Morzsás pite gyümölcsrel/gyümölcs nélkül (1 üvegtál) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 | – |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 30–40 | – |
| Gyümölcstorta (1 üvegtál) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 | – |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| Almás táská/mazsolás csiga (1 üvegtál) | | 160–170 ¹ | ✓ | 2 | 20–30 | – |
| Fehér kenyér (forma nélkül) (1 üvegtál) | | 180–190 | – | 2 | 35–45 | – |
| Fehér kenyér (szögletes forma, 30 cm) | | 190–200 | ✓ | 1 | 50–60 | – |
| Teljes kiőrlésű kenyér (szögletes forma, 30 cm) | | 180–190 | ✓ | 1 | 40–50 | – |
| Kelesztés (tál) | | 30 | – | 1 | 30 | – |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³₁ Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkcion, Hőlégkeverés plusz, Alsó-felső hő, MH+ hőlégk.plusz, ✓ be, – ki

¹ Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

Túrós-olajos tészta

| Sütemény/aprósütemény (kellék) | | + [°C] + [W] | | ³ ₁ | [perc] | CF |
|--|--|-----------------|---|---------------------------|------------|----|
| Gyümölcstorta (1 üvegtál) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 | – |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| Almás táská/mazsolás csiga (1 üvegtál) | | 160–170 | ✓ | 2 | 20–30 | – |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³₁ Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkcion, Hőlégkeverés plusz, MH+ hőlégk.plusz, ✓ be, – ki

Sütési táblázatok

Piskótatészta

| Sütemény/aprósütemény (kellék) | | Hőmérséklet, [°C] | Booster | Szint | Ét elkészítési idő, [perc] | CF |
|---|--|----------------------|---------|-------|----------------------------|----|
| Piskótalap, vastagabb (2 tojás, csatos tortaforma, Ø 26 cm) | | 170–180 ² | – | 1 | 15–25 | – |
| Piskótalap, vastagabb (4 tojás, csatos tortaforma, Ø 26 cm) | | 170–180 ² | – | 1 | 25–35 | – |
| Vizes piskóta (csatos tortaforma, Ø 26 cm)* | | 180–190 ² | – | 2 | 20–30 | – |
| | | 150–180 ² | – | 1 | 20–45 | – |
| Piskótalap, vékony (1 üvegtál) | | 170–180 ² | – | 2 | 15–25 | – |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ét elkészítési idő, CF Crisp funkcion, Alsó-felső hő, Hő lé gkeverés plusz, ✓ be, – ki

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

¹ Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ét elkészítési idő leteltekor ellenőrizze az ételt.

² Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény

| Sütemény/aprósütemény (kellék) | | Hőmérséklet, [°C] | Booster | Szint | Ét elkészítési idő, [perc] | CF |
|--------------------------------------|--|----------------------|---------|-------|----------------------------|----|
| Képviselőfánk (1 üvegtál) | | 160–170 | ✓ | 2 | 30–40 | – |
| Leveles tésztás táskák (1 üvegtál) | | 170–180 ¹ | ✓ | 2 | 15–25 | – |
| Macaron (1 üvegtál) | | 120–130 ¹ | ✓ | 2 | 28–38 | – |
| Habcsók (1 üvegtál, 6 db, Ø 6 cm/db) | | 80–100 | – | 2 | 120–150 | – |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ét elkészítési idő, CF Crisp funkcion, Hő lé gkeverés plusz, Alsó-felső hő, ✓ be, – ki

¹ Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

Pikáns csemegék

| Elkészítendő étel (kellék) | | + [°C] + [W] | | ³ ₁ | [perc] | CF |
|---|--|----------------------|---|---------------------------|--------------------|----|
| Pikáns quiche (1 üvegtál) | | 240–250 ² | ✓ | 1 | 35–45 | ✓ |
| Hagymatorta (1 üvegtál) | | 180–190 + 150 | – | 2 | 30–40 | – |
| | | 150–160 | ✓ | 1 | 30–40 | – |
| Pizza, kelt tészta (1 üvegtál) | | 160–170 + 80 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 180–190 ² | ✓ | 2 | 30–40 | ✓ |
| Pizza, túrós-olajos tészta (1 üvegtál) | | 150–160 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 190–200 ² | ✓ | 2 | 30–40 | ✓ |
| Toast* (sütőrács) | | 3 ³ | – | 2 | 2–4 | – |
| Átsütött/csőben sült, pl. toast (sütőrács üvegtálon) | | 3 | – | 2 | 5–9 | – |
| Grillzöldség (sütőrács üvegtálon) | | 3 ³ | – | 2 | 10–12 ⁴ | – |
| | | 210–220 ³ | – | 2 | 8–10 ⁴ | – |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³₁ Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkció, Alsó-felső hő, MH+ hőlégek.plusz, Intenzív sütés, Hőlégkeverés plusz, Grill, Légkeveréses grill, ✓ be, – ki

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

- 1 Válassza ki a megadott grillfokozatot.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- 3 Melegítse elő a sütőteret öt perccig, mielőtt behelyezi az ételt.
- 4 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Sütési táblázatok

Marha
















| Elkészítendő étel (kellék) | | [°C] | | 3 1 | [perc] | [°C] |
|--|--------------|----------------------|---|------------|----------------------------------|----------|
| Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel) | ² | 150–160 | ✓ | 1 | 120–130 ⁶ | – |
| Marhafilé, kb. 1 kg ¹ | ² | 180–190 ⁴ | – | 1 | 30–70 | 45–75 |
| Marhafilé, „angolos“, kb. 1 kg ¹ | ² | 95–100 | – | 1 | 65–75 | 45–48 |
| Marhafilé, közepesen átsütve, kb. 1 kg ¹ | ² | 95–100 | – | 1 | 70–80 | 54–57 |
| Marhafilé, jól átsütve, kb. 1 kg ¹ | ² | 95–100 | – | 1 | 110–120 | 63–66 |
| Hátszín, kb. 1 kg ¹ | ² | 180–200 ⁴ | ✓ | 1 | 35–75 | 45–75 |
| Hátszín, „angolos“, kb. 1 kg ¹ | ² | 95–100 | – | 1 | 40–50 | 45–48 |
| Hátszín, közepesen átsütve, kb. 1 kg ¹ | ² | 95–100 | – | 1 | 75–85 | 54–57 |
| Hátszín, jól átsütve, kb. 1 kg ¹ | ² | 95–100 | – | 1 | 110–120 | 63–66 |
| Hamburger ^{*,1} | ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 17–22 2: 5–10 ⁷ | – |
| Fasírt ¹ | ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 10–15 2: 5–10 ⁷ | – |











Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Maghőmérséklet, Hőlégkeverés plusz, Alsó-felső hő, Speciális felhasználás Alacsony hőm. sütés, Grill, ✓ be, – ki

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

- 1 Használjon sütőrácsot és üvegtálat.
- 2 Először süsse meg a húst a főzőlapon.
- 3 Válassza ki a megadott grillfokozatot.
- 4 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret öt percre, mielőtt behelyezi az ételt.
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Amikor kellően megbarnult, fordítsa meg az ételt (1: 1. oldal grillezési ideje. 2: 2. oldal grillezési ideje).

Borjú

| Elkészítendő étel (kellék) |  |  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [perc] |  [°C] |
|---|--|---|---|---|---|---|
| Borjúpaprikás, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel) |  ² | 160–170 | ✓ | 1 | 120–130 ⁴ | – |
| |  ² | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ⁴ | – |
| Borjúfilé, kb. 1 kg (üvegtál) |  ² | 180–190 ³ | – | 1 | 20–50 | 45–75 |
| Borjúfilé, „rozé“, kb. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 50–60 | 45–48 |
| Borjúfilé, közepesen átsütve, kb. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 80–90 | 54–57 |
| Borjúfilé, jól átsütve, kb. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 85–95 | 63–66 |
| Borjúgerinc, „rozé“, kb. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 80–90 | 45–48 |
| Borjúgerinc, közepesen átsütve, kb. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 120–130 | 54–57 |
| Borjúgerinc, jól átsütve, kb. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 140–150 | 63–66 |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ³ Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-felső hő,  MH+ hőlégk.plusz,  Speciális felhasználás Alacsony hőm. sütés, ✓ be, – ki

- 1 Használjon sütőrácsot és üvegtálat.
- 2 Először süsse meg a húst a főzőlapon.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- 4 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

Sütési táblázatok

Sertés

| Elkészítendő étel (kellék) | | + [°C] + [W] | | ³ | [perc] | [°C] |
|---|--------------|-----------------|---|--------------|----------------------|----------|
| Sertéssült/sült sertésstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel) | ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ⁵ | 80–90 |
| | | 170–180 | ✓ | 1 | 100–110 ⁵ | 80–90 |
| Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütő- edény) | ¹ | 170–180 + 150 | ✓ | 1 | 70–80 ⁶ | 80–90 |
| | | 170–180 | ✓ | 1 | 100–110 ⁶ | 80–90 |
| Sertésfilé, kb. 350 g (sütőrács üvegtálon) | ² | 95–100 | – | 1 | 60–120 | 60–75 |
| Csemege karaj, kb. 1 kg (üveg- tál) | | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 63–68 |
| Stefánia, kb. 1 kg (üvegtál) | | 170–180 + 150 | – | 1 | 35–45 ⁶ | 80–85 |
| | | 180–190 | ✓ | 1 | 60–70 ⁶ | 80–85 |
| Reggelihez való szalonna/bacon (sütőrács üvegtálon) | ³ | 3 ⁴ | – | 2 | 5–10 | – |
| Sütni való kolbász (sütőrács üvegtálon) | ³ | 3 ⁴ | – | 2 | 15–20 ⁷ | – |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³ Szint, Ételkészítési idő, Maghőmérséklet, MH + sütőautomatika, Alsó-felső hő, Speciális felhasználás Alacsony hőm. sütés, MH+ hőlégk. plusz, Grill, ✓ be, – ki

- 1 Használjon mikrohullámú üzemmódra alkalmas edényt.
- 2 Először süsse meg a húst a főzőlapon.
- 3 Válassza ki a megadott grillfokozatot.
- 4 Melegítse elő a sütőteret öt perccig, mielőtt behelyezi az ételt.
- 5 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Bárány, vadhús

| Elkészítendő étel (kellék) | | + [°C] + [W] | | ³ ₁ | [perc] | [°C] |
|---|--------------|----------------------|---|---------------------------|----------------------|----------|
| Báránycomb, csontos, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel) | | 170–180 + 80 | ✓ | 1 | 100–120 ³ | 64–82 |
| | | 180–190 | ✓ | 1 | 110–120 ³ | 64–82 |
| Báránygerinc csont nélkül (sütő- rács üvegtálon) | ¹ | 180–190 ² | – | 1 | 15–40 | 53–80 |
| | ¹ | 95–100 | – | 1 | 35–90 | 53–68 |
| Szarvasgerinc csont nélkül (sü- tőedény) | ¹ | 180–190 ² | – | 1 | 45–75 | 60–81 |
| Őzgerinc csont nélkül (üvegtál) | ¹ | 140–150 ² | – | 1 | 20–40 | 60–81 |
| Vaddisznócomb csont nélkül, kb. 1 kg (sütőedény fedővel) | ¹ | 180–190 | ✓ | 1 | 90–120 ³ | 80–90 |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ³₁ Szint, Ételkészítési idő, Maghőmér-
séklet, MH + sütőautomatika, Alsó-felső hő, Speciális felhasználás Alacsony
hőm. sütés, Sütőautomatika, ✓ be, – ki


















1 Először süsse meg a húst a főzőlapon.













2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az ételt.

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

Sütési táblázatok

Szárnyas, hal

| Elkészítendő étel (kellék) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [perc] |  [°C] |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Szárnyas, 0,8–1,5 kg (sütőrács üvegtálon) |  | 160–170 | ✓ ² | 1 | 55–65 | 85–90 |
| |  | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 85–90 |
| Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács üvegtálon) |  | 180–190 ¹ | – ² | 1 | 60–70 ³ | 85–90 |
| |  * | 200 + 150 | – | 1 | 45–55 ³ | 85–90 |
| Szárnyas, kb. 2 kg (lapos felfújt forma üvegtálon) |  | 160–170 | ✓ ² | 1 | 110–140 | 85–90 |
| |  | 170–180 + 80 | – | 1 | 100–120 | 85–90 |
| Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény üvegtálon) |  | 160–170 + 80 | – | 1 | 150–160 ⁴ | 90–95 |
| |  | 180–190 | ✓ ² | 1 | 180–200 ⁴ | 90–95 |
| Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (üvegtál) |  | 160–170 + 150 | – | 1 | 15–25 | 75–80 |
| Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (üvegtál) |  | 160–170 + 150 | – | 1 | 20–30 | 75–80 |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ³₁ Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  MH + sütőautomatika,  Légkeveréses grill,  MH+ légkever. grill,  MH+ hőlégk.plusz,  Alsó-felső hő, ✓ be, – ki

* A beállítások megfelelnek az EN 60705 szabvány előírásainak is.

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


















2 Kapcsolja be a(z) Crisp function lehetőséget.









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

4 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

Adatok a vizsgálointézetek számára

Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint














| Tesztételek (kellék) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [perc] | CF |
|--|--|--|---|---|--|----|
| Aprósütemény (1 üvegtál ¹) |  | 150 | - | 2 | 25-35 | - |
| |  | 170 ⁵ | - | 2 | 20-30 | - |
| Aprósütemény (2 üvegtál ¹) |  | 140 | - | 2+3 | 35-45 | - |
| Kinyomós süti (1 üvegtál ¹) |  | 140 | - | 2 | 40-50 | - |
| |  | 160 ⁵ | - | 2 | 30-40 | - |
| Kinyomós süti (2 üvegtál ¹) |  | 140 | - | 2+3 | 45-55 ⁷ | - |
| Almás lepény (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 20 cm) |  | 160 | - | 1 | 110-120 | - |
| |  | 180 | - | 1 | 80-90 | - |
| Vizes piskóta (sütőrács ¹ , csatos tortaforma ² , Ø 26 cm) |  | 180-190 ⁵ | - | 2 | 20-30 | - |
| |  ³ | 150-180 ⁵ | - | 1 | 20-45 | - |
| Toast (sütőrács ¹) |  ⁴ | 3 ⁶ | - | 2 | 2-4 | - |
| Hamburger (sütőrács ¹ üvegtálon ¹) |  ⁴ | 3 ⁶ | - | 2 | 1: 17-22 2: 5-10 ⁸ | - |









 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, ³ Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp function,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-felső hő,  Grill, ✓ be, - ki

- 1 Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- 2 Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon.
Helyezze a csatos tortaformát a sütőrács közepére.
- 3 Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az ételt.
- 4 Válassza ki a megadott grillfokozatot.
- 5 Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az ételt.
- 6 Melegítse elő a párolóteret öt percre, mielőtt behelyezi az ételt.
- 7 Különböző időpontokban vegye ki a tepsiket, ha az étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- 8 Amikor kellően megbarnult, fordítsa meg az ételt (1: 1. oldal grillezési ideje. 2: 2. oldal grillezési ideje).

Adatok a vizsgálointézetek számára

Tesztételek az EN 60705 szabvány szerint (mikrohullámú üzemmód)

| Tesztételek |  |  [W] |  [perc] |  ² [perc] | Megjegyzések ³ |
|---------------------------------------|---|--|---|--|--|
| Tojáskrém, 1 000 g |  | 600 + 450 | 6 + 15–18 | 120 | Az edényt lásd a szabványban, mérete a felső peremnél 250 mm x 250 mm, ételkészítés fedő nélkül |
| Homoktorta, 475 g |  | 450 | 8–11 | 5 | Az edényt lásd a szabványban, külső átmérője a felső peremnél 220 mm, ételkészítés fedő nélkül |
| Darált hús, 900 g |  | 600 + 450 | 8 + 12 | 5 | Az edényt lásd a szabványban, mérete a felső peremnél 250 mm x 124 mm, ételkészítés fedő nélkül |
| Burgonyagratin, 1 100 g |  | 300 + 170 °C | 25–35 | 5 | Az edényt lásd a szabványban, külső átmérője a felső peremnél 220 mm, ételkészítés fedő nélkül |
| Csirke, 1 200 g |  | 150 + 200 °C | 45–55 ¹ | 2 | Tolja be egyszerre a sütőrácsot és az üvegtálat, a csirkét először a mellrészével lefelé helyezze a sütőrácsra |
| Hús (darált hús) felolvasztása, 500 g |  | Hús \ 500 g | 16–18 ¹ | 10 | Az edényt lásd a szabványban, felolvasztás fedő nélkül |
| |  | 150 | 16–19 ¹ | 10 | Az edényt lásd a szabványban, felolvasztás fedő nélkül |
| Málna, 250 g |  | Gyümölcs \ 250 g | kb. 8 | 3 | Az edényt lásd a szabványban, felolvasztás fedő nélkül |
| |  | 150 | 6–8 | 3 | Az edényt lásd a szabványban, felolvasztás fedő nélkül |

 Üzemmód,  Mikrohullám-teljesítmény,  Felolvasztási vagy ételkészítési idő,  Kiegyenlítődési idő,  Mikrohullám,  MH+ hőlégk.plusz,  MH+ légkever. grill,  Speciális felhasználás Felolvasztás

- 1 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az elkészítendő/felolvasztandó ételt.
- 2 E kiegyenlítődési idő alatt hagyja szobahőmérsékleten állni az ételt, hogy a hőmérséklet egyenletesen oszoljon el az élelmiszerben.
- 3 Tolja az üvegtálat az 1. szintre, és tegye az edényt a közepére.

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

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

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

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

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

Szerzői jogok és licenck

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

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

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

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

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

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

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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

Miele Kft.

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7840 BMX

hu-HU

M.-Nr. 11 197 090 / 13