



SIEMENS

Beépíthető sütő

HB239.5

siemens-home.com/welcome

hu Használati utasítás

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	3
A károsodások okai	4
Az Ön új sütője	5
Kezelőfelület.....	5
Funkcióválasztó.....	5
Nyomógombok és kijelzések	6
Hőfokszabályozó.....	6
Sütőtér.....	6
Tartozékok	6
Tartozékok betolása	6
Kiegészítő tartozékok.....	7
Az első használat előtt	7
Az idő beállítása.....	7
A sütő felfűtése	7
A tartozékok tisztítása	7
A sütő beállítása	8
Fűtési módok és hőmérséklet.....	8
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	8
A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia.....	8
Az idő beállítása	9
Jelzőóra beállítása	9
Gyerekszár	9
Sütő	9
Ápolás és tisztítás	10
Tisztítószer	10
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	10
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	11
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	12
Hibatáblázat	12

A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	12
Üvegburga	12
Ügyfélszolgálat	12
E-szám és FD-szám.....	12
Energia megtakarítási és környezetbarát ötletek	13
Energia megtakarítás	13
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	13
Szállítási utasítások	13
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	13
Torták és sütemények.....	13
Sütési ötletek	15
Hús, szárnyas, hal.....	15
Tippek sütéshez és grillezéshez	17
Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós.....	17
Késztermékek	17
Speciális ételek	18
Felolvasztás.....	18
Aszalás.....	18
Befőzés	18
Akrilamid az élelmiszerekben	19
Próbaételek	20
Sütés	20
Grillezés	20

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.siemens-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.siemens-eshop.com** talál.

⚠ Fontos biztonsági előírások

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket

üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. *Lásd a tartozékok leírását a használati utasításban.*

Dörzsölés vagy magas sav-, lúg-, illetve sótartalmú élelmiszerek, pl. gyümölcssav vagy sós percc hatására az alumíniumbevonat leválhat a sütőtepsiről. Ne helyezze az élelmiszert közvetlenül a sütőtepsire. Bélelje ki a sütőtepsit sütőpapírral. Ne használjon fémből készült, éles tárgyakat. Ne használjon éles vagy karcoló tisztítószer.

Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa

ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

A károsodások okai

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedves élelmiszerek: Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
- Gyümölcslé: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett : A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Még ha csak résnyire is marad nyitva a készülékajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.

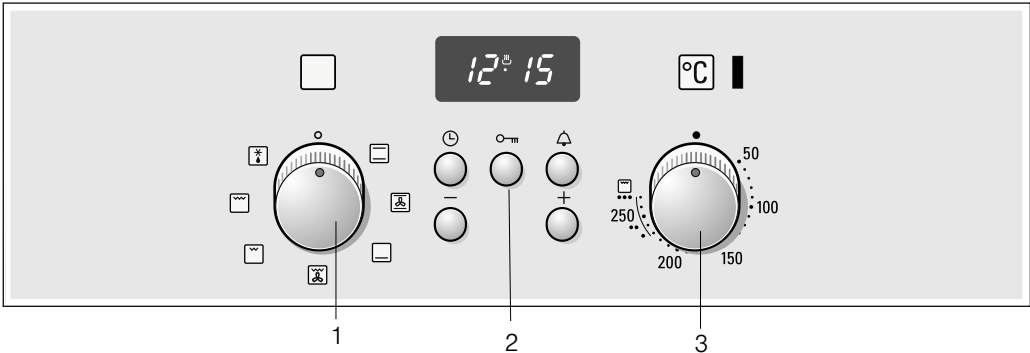
- Erősen szennyezett ajtó-tömítés: Ha az ajtó-tömítés erősen szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán az ajtó tömítését.
 - Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
 - Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának
- becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Az Ön új sütője

Itt megismerheti új sütőjét. Bemutatjuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőtérre és a tartozékokra vonatkozó információkat kap.

Kezelőfelület

Itt található egy áttekintés a kezelőfelületről. A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok	
1	Funkcióválasztó
2	Kezelőgombok és kijelzőmező
3	Hőfokszabályozó

Kapcsolófogantyúk

A kapcsoló-fogantyúk kikapcsolt állásban süllyeszthetők. Be- és kikapcsoláshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút.

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a sütő fűtési módja. A funkcióválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Ha be van állítva a kívánt fűtési mód, világít a sütőlámpa.

Beállítás	Funkció
0 Ki	A sütő ki van kapcsolva.
Felső/alsó fűtés	A sütés csak egy szinten lehetséges. Sütőformában vagy tepsiben sült süteményekhez, pizzához, illetve sovány marha-, borjú- és vad-sültekhez ez a beállítás kiválóan alkalmas. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.

* Fűtési mód az EN50304 energiahatékonysági osztály szerint.

Beállítás	Funkció
Forró levegő*	Egy szinten tud habcsókot és leveles tésztát sütni. Aprósüteményt és leveles tésztát egyszerre tud sütni két szinten. A készülék hátoldalán található ventilátor egyenletesen elosztja a felülről és alulról jövő hőt az ételek körül.
Alsó fűtés	Alsó fűtéssel az ételek utánsüthetők és megpiríthatók. A hő alulról áramlik.
Légkeverős grillezés	A légkeverős grillezés különösen alkalmas hal, baromfi és nagy húsdarabok grillezésére. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsol be és ki. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.
Felületi grill, kis felület	Ez a fűtési mód kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezésére alkalmas. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virslit, halat és pirítóst készíthet. A grillfűtőtest alatti teljes felület felforrósodik.
Felolvasztás	Példa: Hús, szárnyas, kenyér és torta. A ventilátor elosztja a felmelegített levegőt az ételek körül.

* Fűtési mód az EN50304 energiahatékonysági osztály szerint.

Nyomógombok és kijelzések

A nyomógombokkal különböző kiegészítő funkciók állíthatók be. A kijelzőn megjelennek a beállított értékek.

Nyomógomb	Használat
Óra nyomógomb	Ezzel állítható be az idő, a sütés időtartama $I \rightarrow II$ és a kikapcsolási idő $\rightarrow I$.
Kulcs nyomógomb	Ezzel kapcsolható be és ki a gye- rekzár.
Jelzőóra nyomógomb	Ezzel állítható be a jelzőóra.
$-$ Mínusz nyomógomb	Ezzel lefelé módosíthatja a beállí- tási értékeket.
$+$ Plusz nyomógomb	Ezzel felfelé módosíthatja a beállí- tási értékeket.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet és a grillfokozatot.

Állásai	Funkció
Ki	A sütő nem fűt.
50-270	Hőmérséklet-tarto- mány
•, ••, •••	Grillfokozatok
	Grillfokozatok a grillezés- hez, kis és nagy felü- lethez.
	• = 1-es fokozat, gyenge
	•• = 2-es fokozat, közepes
	••• = 3-as fokozat, erős

Ha a sütő fűt, a hőfokszabályozó feletti lámpa világít. A sütés szünetelésekor kialszik. Néhány beállításnál a lámpa nem világít.

Grillfokozatok

Felületi grillnél a hőfokszabályozóval állítson be egy grillfokozatot.

Sütőtér

A sütőlámpa a sütőtérben található. A sütőt egy hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Sütőlámpa

A sütőlámpa világít a sütő működése közben. A funkcióválasztó tetszőleges helyzetbe történő elforgatásával a sütőlámpa a sütő felfűtése nélkül bekapcsolható.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik.

Azért, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor meghatározott ideig még működik.

Figyelem!

Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

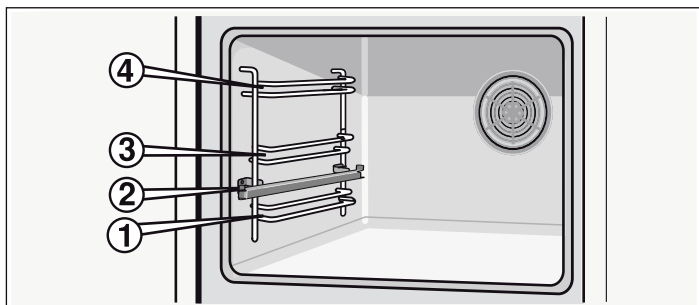
Tartozékok

A tartozékok számos étel elkészítéséhez használhatók. Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.

A még jobb sütési eredményhez és a sütő még kényelmesebb kezeléséhez különböző kiegészítő tartozékok állnak rendelkezésére.

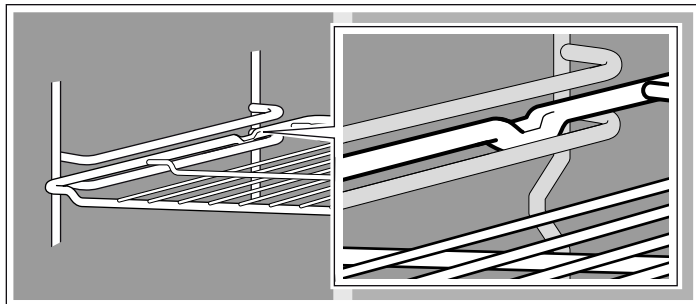
Tartozékok betolása

A tartozékok 4 különböző magasságban tolhatók be a sütőbe. A tartozékot mindig ütközésig tolja be úgy, hogy az ne érjen az ajtóüveghez.



Ha a tartozék félig ki van húzva, bekattan. Így könnyen kiveheti az ételeket.

A sütőbe való betolásakor ügyeljen a kiöblösödéssre a tartozék hátoldalán. Csak így kattan be megfelelően.



A kihúzósinék segítségével a 2. szintről a tartozék jobban kihúzható.

Ha a sinék teljesen ki vannak húzva, a készülék típusától függően ismét vissza kell tolni. Így a tartozék könnyen betolható. A reteszelőeszköz nyitására kissé nyomja be a sinéket és tolja a sütőbe.

Utasítás: A tartozék hő hatására eldeformálódhat. Amikor a tartozék lehűl, visszanyeri az eredeti formáját. Ez nem befolyásolja a működést.

Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. A sütőtepsi betolásánál ügyeljen, hogy a sütőtepsi ne mozduljon el jobbra vagy balra. Ellenkező esetben a sütőtepsit csak nehezen tudja betolni. A zománcozott felületek megsérülhetnek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HZ számot.

**Rostély**

Edények, süteményformák, sütek, grillszeletek és mélyhűtött ételek számára.

A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és a hajlattal lefelé tolja a sütőbe.

**Alumínium sütőtepsi**

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

**Univerzális serpenyő**

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez. A rostély alá helyezve grillezéskor a zsír vagy a húslé felfogására is használható.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

Utasítás: Ne helyezze az élelmiszert közvetlenül az alumínium sütőtepsire. Bélelje ki az alumínium sütőtepsit sütőpapírral.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben vásárolhat. Brosúránkban vagy az interneten számos, az Ön sütőjéhez megfelelő terméket talál. A kiegészítő tartozékok készlete és online rendelkezésük országoként változó. Ezzel kapcsolatban az útmutatókban talál információkat.

Nem minden kiegészítő tartozék alkalmas minden készülékhez. Vásárláskor mindig adja meg készüléke teljes nevét (E-szám).

Kiegészítő tartozékok	HZ-szám	Funkció
Rostély	HZ434000	Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Alumínium sütőtepsi	HZ430001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi	HZ431001	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HZ432001	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sütekhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.

Sütőajtó - További biztonsági intézkedések

Hosszabb sütési idő esetén a sütőajtó felforrósodhat.

Amennyiben gyermek tartózkodik a közelben, a sütő működtetésekor fokozott óvatosság szükséges.

Ezenfelül rendelkezésre áll egy védőeszköz, amely megakadályozza a sütőajtó közvetlen megérintését. Ez a kiegészítő tartozék (440651) az ügyfélszolgálaton kapható.

Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a sütőjével. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása

A csatlakoztatás után világít a kijelzőn a ⌚ szimbólum és három nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a ⌚ gombot.

A kijelzőn látható az idő 12:00 és a ⌚ szimbólum villog.

2. A + vagy a - gombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átvészli a beállított időt.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Erre ideális az egyórás felső/alsó fűtés  240 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

Szellőztesse ki a konyhát, míg a sütő melegszik.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést .

2. A hőfokszabályozóval állítsa be a 240 °C-ot.

Egy óra után kapcsolja ki a sütőt. Ehhez fordítsa a funkcióválasztót nullára.

A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törölruhával.

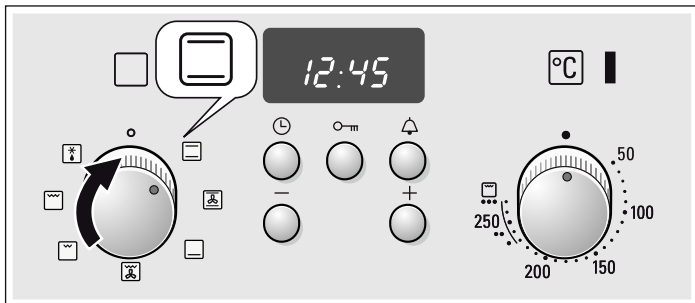
A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot. A sütőn beállíthatja az ételhez az időtartamot és a kikapcsolási időt.

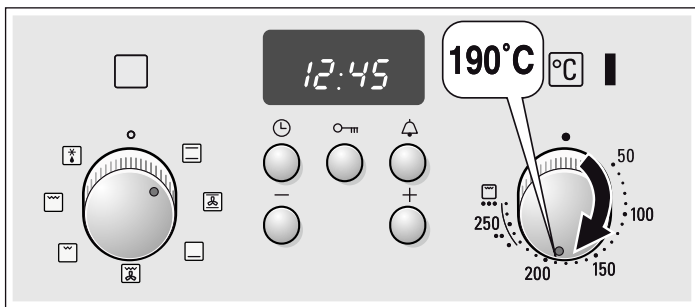
Fűtési módok és hőmérséklet

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés 190 °C.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



2. A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



A sütő elkezdi fűteni.

Sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Beállítások módosítása

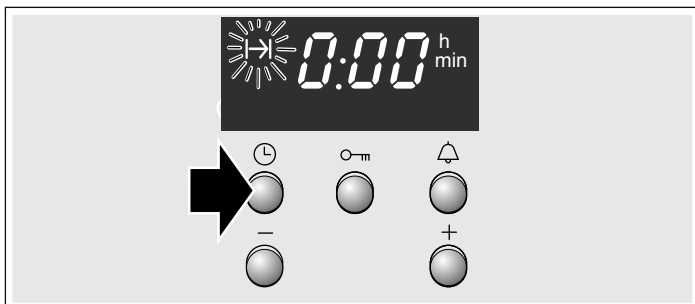
A fűtési mód, hőmérséklet és grillfokozat szükség szerint módosítható.

A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

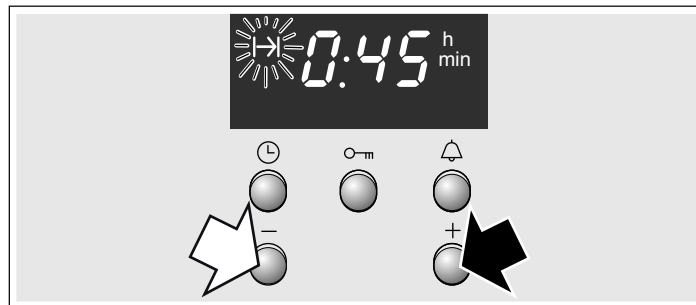
Adja meg az étel elkészítéséhez szükséges időtartamot (sütési idő).

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés □, 200 °C, időtartam: 45 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra ⌚ gombot.
Az időtartam I→I szimbólum villog.



4. Állítsa be az időtartamot a + vagy - gombbal.
+ gomb / javasolt érték = 30 perc
- gomb / javasolt érték = 10 perc



Ha a párolási idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a ⌚ gombot, és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.

A beállítás megváltoztatása

Nyomja meg az óra ⌚ gombot. A + vagy - gombbal változtassa meg az időtartamot.

A beállítás megszakítása

Nyomja meg az óra ⌚ gombot. Nyomja meg a - gombot, míg a kijelző eléri a nullát. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Állítsa be az időtartamot, ha az idő eltűnik

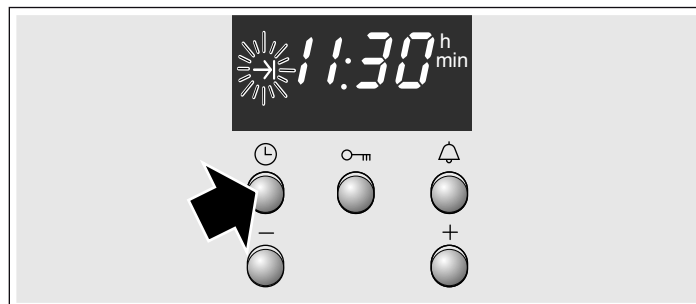
Nyomja meg kétszer az óra ⌚ gombot, és állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

A sütőnek automatikusan be- és ki kell kapcsolnia

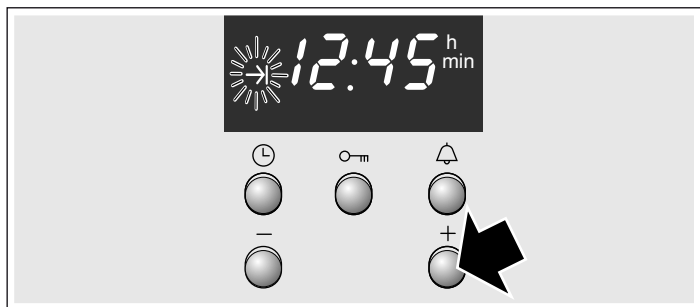
Az élelmiszert ne hagyja hosszú ideig állni a sütőben. Hűtés nélkül a hús és a hal könnyen megromlik.

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés □, 200 °C. 10:45 óra van. Az étel sütési ideje 45 perc, és 12:45 órára kell elkészülnie.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.
2. A hőfokszabályozóval be tudja állítani a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.
3. Nyomja meg az óra ⌚ gombot.
Az időtartam I→I szimbólum villog.
4. Állítsa be az időtartamot a + vagy - gombbal.
5. Annyiszor nyomja meg az óra ⌚ gombot, hogy a sütési idő vége →I szimbólum villogjon.
A kijelzőn látható, mikor lesz kész az étel.



6. A + gombbal állítsa későbbre a kikapcsolási időt. Pár másodperc után rögzíti a beállítást. A kijelzőn a kikapcsolási idő látható, amely időpont előtt még bekapcsol a sütő.



Ha a párolási idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a gombot és a funkcióválasztóval kapcsolja ki.

Utasítás: Ameddig villog egy szimbólum, módosíthat a beállításon. Ha a szimbólum világít, akkor készülék átvette a beállítást.

Az idő beállítása

Az első bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn a szimbólum és három nulla villog. Állítsa be az időt. A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Így állítsa be

1. Nyomja meg az óra gombot. A kijelzőn megjelenik a 12.00 óra és a szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be az időt. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a pontos időt. A szimbólum kialszik.

Módosítás pl. nyári időszámításról télire

Nyomja meg kétszer az óra gombot és a + vagy - gombbal módosítsa.

Jelzőóra beállítása

A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra külön hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy sütési időtartam járt-e le. A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekzár aktív.

Így állítsa be

1. Nyomja meg a jelzőóra gombot. A szimbólum villog.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be a jelzési időt.
Gomb + javasolt érték = 10 perc
Gomb - javasolt érték = 5 perc

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a szimbólum. Az idő leteltét mindig mutatja a kijelző.

Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a jelzőóra gombot. A jelzőóra-kijelzés kialszik.

A jelzőórán beállított idő módosítása

Nyomja meg a jelzőóra gombot. A + vagy - gombbal változtassa meg az időt.

A beállítás törlése

Nyomja meg a jelzőóra gombot. Nyomja meg a - gombot, míg a kijelző eléri a nullát.

A jelzőóra ideje és az időtartam egyszerre jár le

A szimbólumok világítanak. A jelzési idő leteltét mindig mutatja a kijelző.

Maradék időtartam $I \rightarrow I$, kikapcsolási idő $\rightarrow I$ vagy idő $\ominus$ lekérdezése:

Addig nyomja meg újra és újra az óra gombot, amíg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

A lekérdezett érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Gyerekzár

Sütő

A sütő gyerekzárral van ellátva, nehogy a gyerekek tévedésből bekapcsolják.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: nyomja meg a kulcs gombot újra és újra mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum. Ez kb. 4 másodpercig tart.

Kikapcsolás: nyomja meg a kulcs gombot újra és újra mindaddig, amíg a szimbólum ki nem alszik.

Utasítások

- A jelzőórát és az időt bármikor beállíthatja.
- Áramkimaradás után a beállított gyerekzár törlődik.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a sütő sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban bemutatjuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a sütőt.

Utasítások

- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsi éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használatából adódóan, vegye figyelembe a következő adatokat.

A sütő tisztításakor

- ne használjon éles vagy súroló tisztítószer, magas alkoholtartalmú tisztítószer, súrolószivacsot, nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

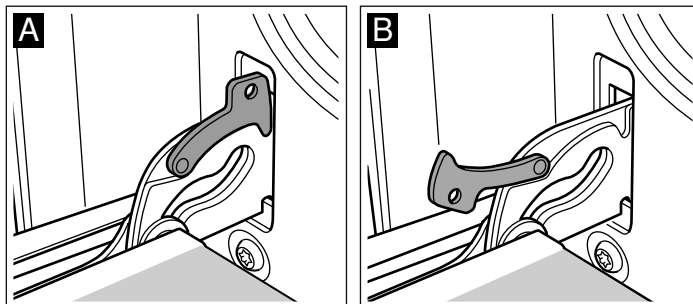
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Nemesacél felületek	Meleg mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel tisztítható. A nemesacél felületeket mindig szálrányban törölje. Másképpen megkarcolódhatnak. Puha törölkendővel törölje szárazra. Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-maradványokat. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törölkendőt. A nemesacél előlapok polírozásához speciális nemesacél-tisztító szerek használhatók. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Speciális nemesacél-tisztító szerek a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók.
Zománcozott felületek és lakkozott felületek	Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel törölje le. Puha törölkendővel törölje szárazra.
Forgatógombok	Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel törölje le. Puha törölkendővel törölje szárazra.
Üvegtábla	Ablaktisztító szerrel tisztítsa meg. Ne használjon agresszív tisztítószer vagy éles fémtárgyat. Ezek megkarcolhatják és károsíthatják az üvegtábla felületét.
Tömítés	Nedves törölkendővel törölje le. Puha törölkendővel törölje szárazra.
A sütő belseje	Meleg mosogatószeres vagy ecetes víz. Erős szennyeződés esetén csak a kihűlt felületen használjon sütőtisztítót.
A sütőlámpa üvegburaja	Némi mosogatószerrel és nedves törölkendővel törölje le. Puha törölkendővel törölje szárazra.

Tartozékok	Áztassa be meleg mosogatószeres vízbe. Kefével vagy szivaccsal tisztítsa meg.
Alumínium sütőtepsi (opcionális)	Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Némi mosogatószerrel és nedves üvegtörölkendővel vagy mikroszálas törölkendővel vízszintes, nem túl erős mozdulatokkal tisztítsa. Puha törölkendővel törölje szárazra. Ne használjon súrolószert, karcoló szivacsot vagy durva törölkendőt. Másképpen megkarcolódhatnak.
Gyerekszár (opcionális)	Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be meleg mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg szivaccsal. Puha törölkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Főzőfelület	A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a főzőfelület használati útmutatójában találhatók.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereléséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek. Ha a reteszelőkar le van hajtva (A ábra), a sütőajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani. Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva (B ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

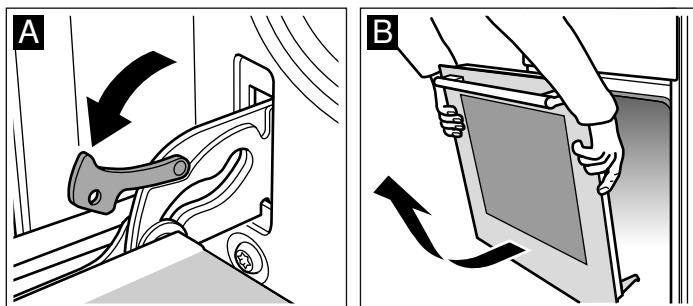


⚠ Sérülésveszély!

Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak. Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtva.

Ajtó kiakasztása

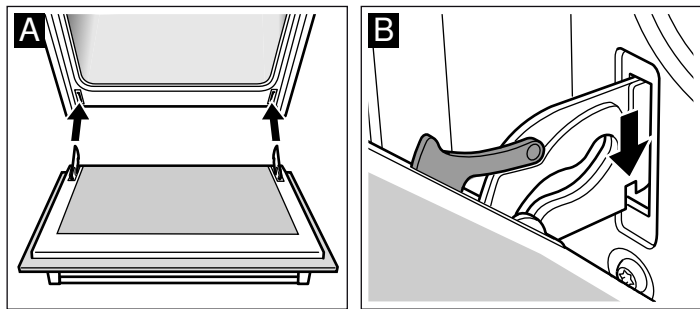
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Késsé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



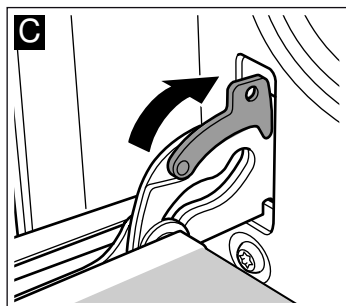
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A sütőajtó beakasztásánál ügyeljen rá, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (A ábra).
2. A csuklópántnál levő bevágásnak mindkét oldalon be kell kattannia (B ábra).



3. Mindkét reteszelőkart hajtsa vissza (C ábra). Csukja be a sütőajtót.



⚠ Sérülésveszély!

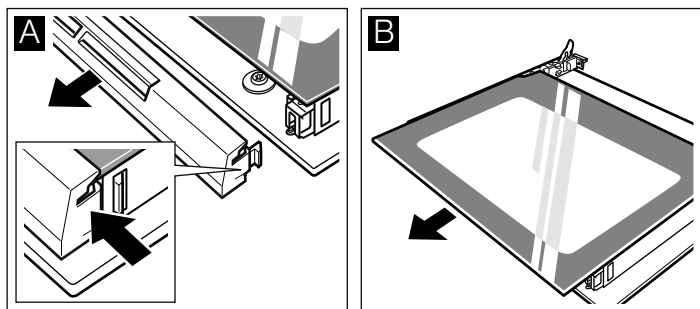
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

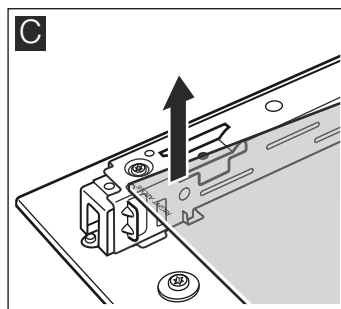
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

Kiszérés

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Húzza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez közben ujjával nyomja be bal és jobb oldalt a kapcsot (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki (B ábra).



4. Emelje meg a lapot és húzza ki (C ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

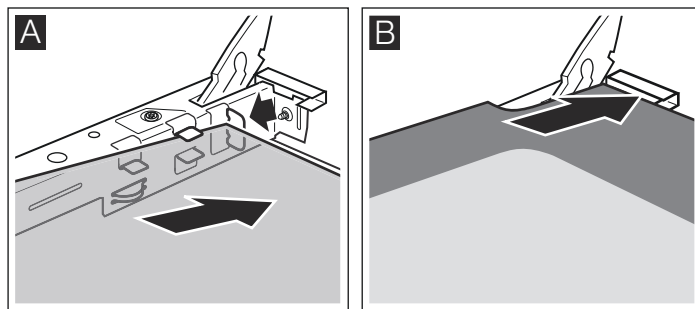
⚠ Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

Beszérés

Beszérésnél ügyeljen rá, hogy balra lent legyen fejjel lefelé a „right above” felirat.

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be (A ábra).
2. Tolja be a legfelső lapot ferdén hátrafelé a két tartóba. A sima felületnek kell kívül lennie. (B ábra)



3. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá.
4. Akassza vissza a sütőajtót.

Csak akkor használja újra a sütőt, ha az üveglapok szabályszerűen vissza vannak szerelve.

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, nézzon után a táblázatban. Lehetséges, hogy saját kezűleg is el tudja hárítani a hibát.

Hibatáblázat

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzon utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

⚠️ Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Nézzon utána a biztosíték-szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
Az óra kijelző villog	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsolófogantyúkat többször erre-arra.

Figyelem!

Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

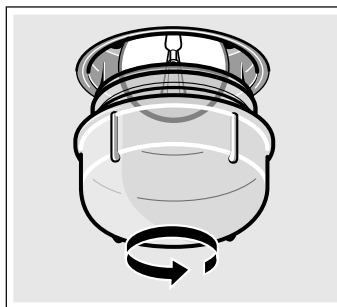
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. 40 wattos hőálló pótégő az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. Csakis ilyen lámpákat használjon.

⚠️ Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.
2. Az üvegburát balra forgatva csavarja ki.



3. A lámpát ugyanolyan típusú lámpával pótolja.
4. Csavarja vissza az üvegburát.
5. Vegye ki a törlőruhát és kapcsolja be a biztosítékot.

Üvegbura

A sérült üvegburát ki kell cserélni. Megfelelő üvegbura az ügyfélszolgálatnál kapható. Adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

E-szám és FD-szám

Telefonos megkeresés esetén adja meg a termékszámot (E-szám) és a gyártási számot (FD-szám), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típustáblát a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)
---------	-------------------------------

Ügyfélszolgálat ☎️

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésből eredő hibák esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyszögletes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradék hő használva a készre pároláshoz.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.



Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

Szállítási utasítások

A készülék minden mozgatható részét rögzítse ragasztószalaggal, amely később nyom nélkül eltávolítható. Az összes tartozék (pl. sütőtepsi) szélét borítsa be vékony kartonnal, és tolja őket a megfelelő rekeszbe, nehogy a készülék megsérüljön. Helyezzen kartont vagy hasonló anyagot az elő- és hátlap közé, nehogy az üvegajtó belső oldala megütődjön. Egy ragasztószalag segítségével rögzítse a sütőajtót a készülék oldalfalaihoz.

Őrizze meg a készülék eredeti csomagolását. Csak az eredeti csomagolásban szállítsa a készüléket. Ügyeljen a csomagoláson található nyilakra.

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

Tegye a készüléket új védőcsomagolásba, hogy megfelelő védelmet biztosítson az esetleges szállítási károkkal szemben.

A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Ebben a fejezetben ételek és azok optimális beállításai találhatók. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban lévő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek.
Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. A tartozékot csak az előmelegítés után bélélye ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy az edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

Sütemények és torták sütéséhez a felső/alsó fűtési mód  a legjobb.

A 2D forró levegő  alkalmazásakor a tartozékokat az alábbi betolási magasságokra tolja be:

- Sütemények süteményformában: 2. szint

- Sütemény sütőtepsin: 3. szint

Több szinten való sütés

Használja a forró levegőt .

Betolási magasságok 2 szinten való sütéskor:

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

A táblázatokban megtalálható az ételválaszték.

Utasítás: Ne helyezze az élelmiszert közvetlenül az alumínium sütőtepsire. Bélélye ki az alumínium sütőtepsit sütőpapírral.

Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Vékony falú fémből készült világos sütőforma vagy üveg sütőforma használata esetén a sütési idő meghosszabbodik és a sütemény nem pirul meg olyan egyenletesen.

Ha szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A tészta mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Táblázatok

A táblázatokban a különböző sütemények elkészítéséhez megtalálható az optimális fűtési mód. Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet

egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

Ha előmelegít, a sütési idő 5-10 perccel lecsökken.

Kiegészítő információk a *Tippek sütéshez* fejezetben találhatók a táblázatok után.

Formában sült sütemények	Forma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tészta, egyszerű	kuglóf-/ koszorú-/ négy-szögletes sütőforma	2		160-180	50-60
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	kuglóf-/ koszorú-/ négy-szögletes sütőforma	2		155-175	65-75
Omlós tésztalap széllal	kerek sütőforma	1		160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	gyümölcsös sütőforma	2		160-180	25-35
Piskótatorta	kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta*	sötét, kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	kerek sütőforma	2		150-170	55-65
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta, hagyma-torta)	kerek sütőforma	1		180-200	50-60

* A süteményt kb. 20 percig hagyja a készülékben kihűlni.

Sütemény a sütőlapon	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert vagy kelt tészta, száraz töltelékkel	univerzális serpenyő:	3		160-180	25-35
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel	univerzális serpenyő:	3		140-160	40-50
Piskótatekercs (előmelegítés)	univerzális serpenyő:	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, 500 g liszt	univerzális serpenyő:	3		150-170	25-35
Püspökkenyér, 500 g liszt	univerzális serpenyő:	3		160-180	50-60
Püspökkenyér, 1 kg liszt	univerzális serpenyő:	3		150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő:	2		180-200	55-65
Pizza	univerzális serpenyő:	3		180-200	20-30

Kenyér- és zsemlefélek

Amennyiben nincs másként megadva, kenyérsütéshez mindig melegítse elő a sütőt.

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelesztett kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2		270 190	8 35-45
Kovácsos kenyér, 1,2 kg liszt	Univerzális serpenyő:	2		270 190	8 35-45
Zsemle (pl.: rozsos zsemle)	Univerzális serpenyő:	2		200-220	20-30

Aprósütemény	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3		150-170	10-20
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		130-150	25-35
Habcsók	univerzális serpenyő	3		70-90	125-135
Képviselőfánk	univerzális serpenyő	2		200-220	30-40
Mandulás habcsók	univerzális serpenyő	3		110-130	30-40
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		100-120	35-45
Leveles tészta	univerzális serpenyő	3		180-200	20-30
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	1+3		180-200	30-40

* Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a felső szintre tolja be.

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e:	A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szűrjön a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha a tészta nem ragad rá a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.	A kerek sütőformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét.	Alacsonyabb szintre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süssse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálójával szűrjön lyukakat a kész süteménybe. Ezután locsolja meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és állítsa rövidebbre a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (pl. túrótorta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süssse valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süssse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával, és azután tegye rá a tölteléket. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény valamivel egyenletesebben fog pirulni. Kényes süteményt a felső/alsó fűtéssel  süssön egy szinten. A kilógó sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alja túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja a mélyebb univerzális serpenyőt (ha van).
Kelesztett zsemle sütésekor a darabok összeragadnak.	A zsemlek között körülbelül 2 cm távolságot kell tartani. Így lesz elegendő hely, hogy a zsemlek megkeljenek és egyenletesen süljenek.
Ha két szinten szeretne sütni.	Több szinten való sütéskor mindig a forró levegőt  használja. Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.
Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.	Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edény

Bármilyen hőálló edény használható. Nagy sültékhez jó az univerzális serpenyő is.

Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. Ügyeljen rá, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon.

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

A nemesacélból készült sütőedényeknél a pirítás nem olyan erős és a hús kicsivel keményebb. Hosszabbítsa meg a sütési időt.

A táblázatokban szereplő adatok:

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

Az edényt mindig a rostély közepére tegye.

A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Sülték

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. ½ cm folyadék legyen.

Párolt sültékhez bőven adjon folyadékot. Az edény alján 1 - 2 cm folyadék legyen.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától. Ha zománcozott sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételeken használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Tudnivalók a grillezéshez

Mindig zárt sütőben grillezzen.

Melegítse elő a grillt kb. 3 percig, mielőtt a rostélyra teszi a grillszeleteket.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni. Az univerzális serpenyőt pedig tolja be az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit vagy az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. szintre. Magas hőmérsékletnél eldeformálódhatnak, és kihúzáskor károsíthatják a sütőteret.

A grillszeletek lehetőleg egyforma méretűek legyenek. Így egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A frissensültéket csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket a megadott idő ⅔-a után fordítsa meg.

A grillfűtőtest folyamatosan be- és kikapcsol. Ez normális. A be- és kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.

Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

A sült hátszint főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

A bőrös sertéscombnál vágja be a bőrt keresztbe, és a sültet először bőrével lefelé tegye az edénybe.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Marhahús						
Marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Bélszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Sült hátszín, rózsaszín	1,0 kg	nyitott	1		230-250	50
Steak, 3 cm, rózsaszín		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

Borjúhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Sertéshús						
bőr nélkül (pl . tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
bőrös sült (pl . lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	1		210-230	80

Báránhús						
Báránycomb csont nélkül, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		170-190	120

Darált hús						
Fasírt	kb. 750 g	nyitott	1		180-200	70

Virslí						
Virslí		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

Baromfi

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

A táblázatban megadott súlyok a töltelék nélküli, sütésre előkészített baromfihúsról vonatkoznak.

Ha közvetlenül a rostélyon grillezi a húst, tegye be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Kacsa vagy liba sütésekor szűrje fel a szárny alatti bőrt, hogy a zsír kifolyhasson.

A baromfit mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. Az egészben sült baromfit a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg.

A baromfi különösen ropogós barna lesz, ha a sütési idő vége felé vajjal, sósvízzel vagy narancslével keni meg.

Baromfi	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C, grillfokozat	Időtartam, perc
Fél csirke, 1-4 darab	darabja 400 g	rostély	2		210-230	40-50
Darabolt csirke	darabja 250 g	rostély	3		210-230	30-40
Csirke, egész, 1-4 darab	darabja 1 kg	rostély	2		200-220	55-85
Kacsa, egész	1,7 kg	rostély	2		170-190	80-100
Liba, egész	3,0 kg	rostély	2		160-180	110-130
Bépipulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	darabja 800 g	rostély	2		180-200	80-100

Hal

A haldarabokat a megadott idő 2/3-a után fordítsa meg.

Nem kell megfordítania az egész halat. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Helyezzen egy fél

burgonyát vagy egy kisméretű, sütésálló edényt a hasüregbe, hogy a hal stabilabban álljon.

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be a sütőtepsit az 1. szintre. Ez felfogja a hal levét, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam, perc
Hal, egész	darabja 300 g	rostély	3		2	20-25
	1,0 kg	rostély	2		190-210	40-50
	1,5 kg	rostély	2		180-200	60-70
Szeletelt hal, pl. kottlet	darabja 300 g	rostély	4		2	20-25

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.	Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítás

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. A sütő tisztább marad.

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A táblázatban megadott értékek csak irányértékek.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		170-190	50-60
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	25-35
Felfújt					
Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból max. 2 cm magas	felfújt forma	2		150-170	50-60
Pirítás					
Kenyérpirítás, 4 darab	rostély	4		3	6-7
Kenyérpirítás, 12 darab	rostély	4		3	4-5
Pirítás átsütve, 4 darab	rostély	3		3	7-10
Pirítás átsütve, 12 darab	rostély	3		3	5-8

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

Ha a tartozékokat kibéleli sütőpapírral, ügyeljen rá, hogy a sütőpapír használható legyen ezeken a hőmérsékleteken. A papír nagyságát igazítsa az ételhez.

A főzés eredménye nagymértékben függ az élelmiszertől. Előzetes barnulás és egyenetlenség már a nyers árunál előfordulhat.

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Rétes gyümölcstöltelékkel	univerzális serpenyő:	3		180-200	40-50
Hasábburgonya	univerzális serpenyő:	3		210-230	25-30
Pizza	rostély	2		200-220	15-20
Pizzás bagett	rostély	2		190-210	15-20

Megjegyzés

Mélyfagyasztott ételek sütésekor az univerzális serpenyő deformálódhat. Ennek az az oka, hogy a tartozék nagy hőmérséklet-különbségeknek van kitéve. A deformálódás még a sütési folyamat közben eltűnik.

Speciális ételek

A kelt tészta és a házi készítésű joghurt nagyon jól elkészíthető alacsony hőmérsékleten.

Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.

Joghurt elkészítése

- 1. Főzzön fel 1 liter tejet (3,5% zsírtartalom), majd hűtse le 40 °C-ra.
- 2. Adjon 150 g (hűtött) joghurtot a tejhez, és keverje el alaposan.

- 3. Töltse kis zárható joghurtos üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
- 4. Helyezze az üvegeket a rostélyra, és tolja be az 1. szintre.
- 5. Állítsa a sütési hőmérsékletet 50 °C-ra, és az előírás szerint folytassa lépéseket.

Kelt tészta kelesztése

- 1. A kelt tésztát a szokott módon készítse el, tegye hóálló kerámiaedénybe és fedje le.
- 2. Melegítse elő a sütőt az előírás szerint.
- 3. Csukja be a sütőajtót, és kelessze a kelt tésztát a sütőben.

Étel	Edény		Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
Joghurt	Zárható joghurtos üvegek	1		50 °C	6-8 óra
Kelt tészta kelesztése	A hóálló edényt tegye a sütőtér aljára			50 °C-ra melegítse elő Kapcsolja ki a készüléket, és helyezze a kelt tésztát a sütőbe	5-10 perc 20-30 perc

Felolvasztás

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ. Kérjük, vegye figyelembe a gyártó által, a csomagoláson feltüntetett információkat.

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra.
A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Mélyhűtött áru	Tartozék	Magas-ság	Fűtési mód	Hőmérséklet
pl. tejszínes torták, vajás krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	Rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Aszalás

Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg.
Hagyja a gyümölcsöt és zöldséget jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Az univerzális serpenyőt tolja a 3. szintre, a rostélyt az 1. szintre.
Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütő- vagy pergamenpapírral.
A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget szárítás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és zöldség	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, óra
600g almakarika	1+3		80	kb. 5
800g körtehasáb	1+3		80	kb. 8
1,5 kg szilva	1+3		80	kb. 8-10
200 g konyhai fűszer, tisztított	1+3		80	kb. 1½

Befőzés

Befőzéshez az üvegeknek és a gumigyűrűknek tisztának kell lenniük. Lehetőleg ugyanakkora üvegeket használjon. A táblázatban található adatok egy literes kerek üvegekre vonatkoznak.

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége és az üvegek tartalmának hője. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek.

Előkészítés

- 1. Töltse meg az üvegeket, de ne legyenek teljesen tele.
- 2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.
- 3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet.
- 4. Az üvegeket csatokkal zárja le.
Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

- 1. Tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre. Úgy állítsa az üvegeket, hogy azok ne érjenek egymáshoz.
- 2. Öntsön ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
- 3. Csukja be a sütőajtót.

4. Állítsa be az alsó fűtést .
5. Állítsa a hőmérsékletet 170-180 °C-ra.

Befőzés

Gyümölcs

Kb. 40-50 perc múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.

25-35 perc utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőtérből. Ha hosszabb ideig hűl a befőtt a sütőtérben, csírák képződhetnek, és ez a befőzött gyümölcs savanyodásához vezethet.

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
alma, ribizli, eper	kikapcsolni	kb. 25 perc
cseresznye, kajszibarack, őszibarack, egres	kikapcsolni	kb. 30 perc
almapép, körte, szilva	kikapcsolni	kb. 35 perc

Zöldség

Amikor az üvegekben buborékok keletkeznek, a hőmérsékletet állítsa vissza 120-140 °C-ra. Zöldségfajtától függően kb. 35-

70 perc. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a maradékhőt.

Zöldség hideg lében egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
uborka	-	kb. 35 perc
cékla	kb. 35 perc	kb. 30 perc
kelbimbó	kb. 45 perc	kb. 30 perc
bab, karalábé, vörös káposzta	kb. 60 perc	kb. 30 perc
borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre. Megrepedhetnek.

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyatermékekből szabadul fel, pl. burgonyaszirom,

hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér vagy finom pékáru (kekszek, mézeskalács, mézesbáb).

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Általános tudnivalók	■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre. ■ Az ételt csak aranyárgára süssse, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés:	Felső/alsó sütéssel max. 200 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max.180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó sütéssel max. 190 °C. A 3 dim. forró levegővel vagy forró levegővel max.170 °C. A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.
Sütő - hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki

Próbaételek

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek a különböző készülékek ellenőrzésének és tesztelésének megkönnyítése érdekében.

EN 50304/EN 60350 (2009), ill. IEC 60350 irányelvek szerint.

Sütés

Sütés két szinten

Az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé helyezze.

Kinyomós sütemény (pl. kinyomós fánk cukorsziruppal):

Az egyidejűleg a sütőbe tett ételeknek nem kell ugyanakkor készen lenniük.

Almás lepény, 1. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját, átlósan tolja be.

Almás lepény, 2. szint:

Módosítsa a sötét kerek sütőforma pozícióját.

Sütemények a fém, kerek sütőformában:

Felső/alsó fűtéssel  az 1. szinten süssön. A rostély helyett használja az univerzális serpenyőt, és arra tegye a kerek sütőformát.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	univerzális serpenyő	3		150-170	20-30
	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	30-40
Aprósütemény	univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Aprósütemény, melegítse elő	alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	25-35
Vizespiskóta	kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Almás lepény	univerzális serpenyő + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 rostély* + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésekben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.

** Két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

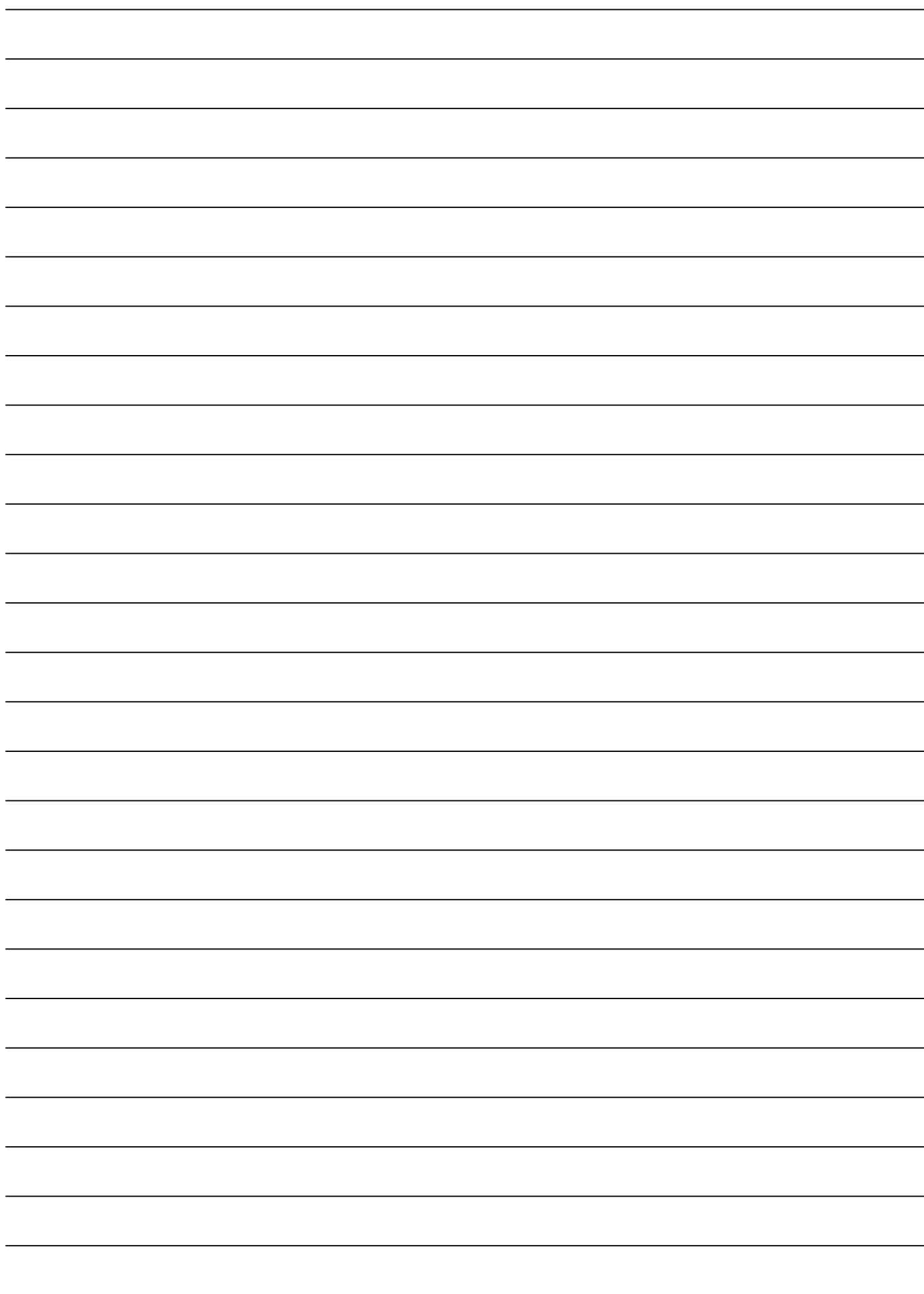
*** A süteményformákat átlósan elhelyezve állítsa a tartozéokra.

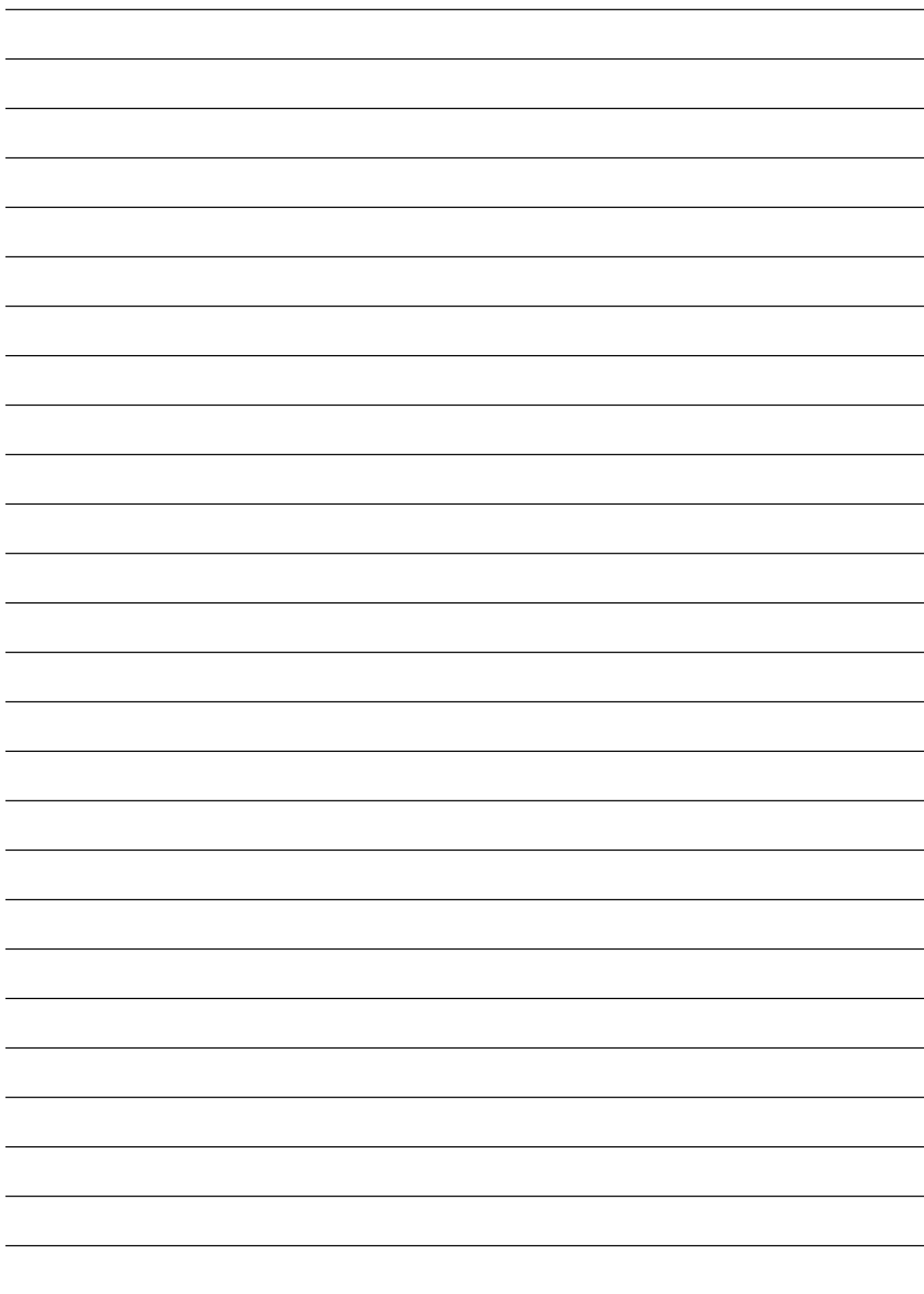
Grillezés

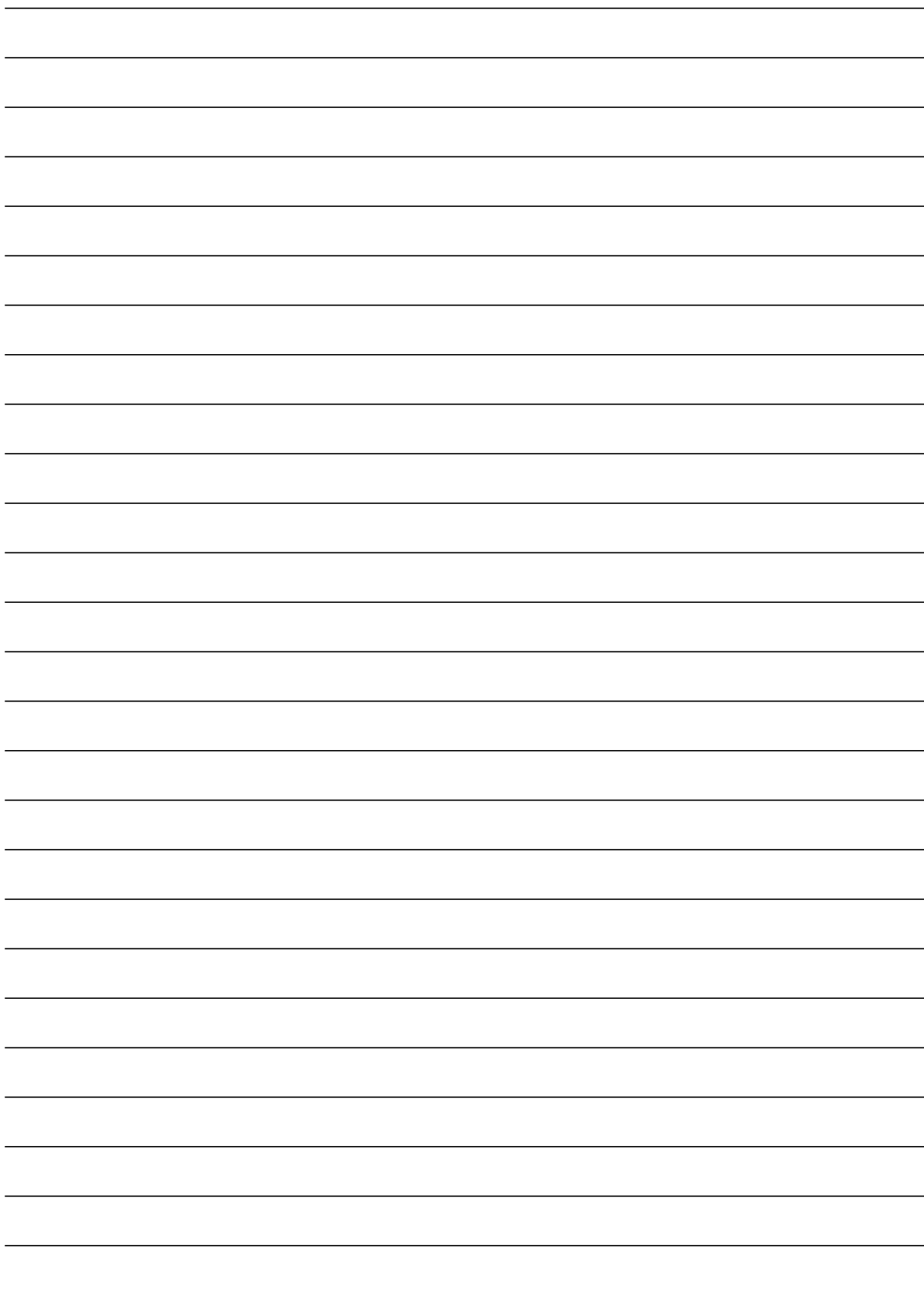
Ha az élelmiszert közvetlenül a rostélyra teszi, tolja be az 1. szintre az univerzális serpenyőt. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Étel	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Kenyérpirítás 10 perc előmelegítés	rostély	4		3	1/2-2
Hamburger fasírt, 12 darab* előmelegítés nélkül	rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	25-30

* Az időtartam 2/3-ánál fordítsa meg







BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](https://www.siemens-home.com)

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján



9001025155 04 301295