

SIEMENS



Főzőhely

HA744.40

siemens-home.com/welcome

hu Használati utasítás

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	4
A károsodások okai	6
Áttekintés.....	6
Sütő sérülése.....	6
Alsó fiók sérülése	6
Elhelyezés és csatlakoztatás	7
Tudnivalók a szerelőknek.....	7
A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel.....	7
Az Ön új készüléke	7
Általános leírás	7
Főzőlap	8
Kezelőfelület.....	8
Sütőtér.....	9
Tartozékok	9
Tartozékok behelyezése.....	9
Kiegészítő tartozékok.....	9
Ügyfélszolgálati cikk.....	10
Az első használat előtt	11
Az idő beállítása.....	11
A sütő felfűtése	11
A tartozékok tisztítása	11
A főzőfelület beállítása	11
Így állítsa be.....	11
Nagy kétkörös főzőhely és sütőzóna.....	11
Főzési táblázat.....	11
A sütő beállítása	12
Fűtési mód és hőmérséklet	12
Gyors felfűtés.....	13
Időfunkciók beállítása	13
Jelzőóra	13
Időtartam	13
Kikapcsolási idő.....	14
Idő.....	14
Gyermekbiztonsági zár	15
Az alapbeállítások módosítása	15
Ápolás és tisztítás	15
Tisztítószer	15
Tisztítás előtt	17
Állványok ki- és beakasztása.....	17
A sütőajtó ki- és beakasztása.....	18
Ajtólapok ki- és beszerelése.....	18
Mit tegyünk meghibásodás esetén?	19
Hibatáblázat	19
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	19
Üvegbura.....	19
Ügyfélszolgálat	20
E-szám és FD-szám.....	20
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	20
Energiamegtakarítás a sütőben	20
Energiamegtakarítás a főzőfelületen.....	20
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	20
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	21
Torták és sütemények.....	21
Sütési ötletek	23
Hús, szárnyas, hal.....	23
Tippek sütéshez és grillezéshez	25

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós.....	25
Késztermékek	26
Különleges ételek	27
Felolvasztás.....	27
Aszalás.....	27
Befőzés	28
Akrilamid az élelmiszerekben	28
Próbaételek	29
Sütés:	29
Grillezés	29

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 utasítást őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

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.

A készülék külső jelzőórával vagy távműködtetéssel való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

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.

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 tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.
- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen lángra lobbanhatnak. Ne tároljon vagy használjon gyúlékony tárgyakat (pl. sprayt, tisztítószerket) a sütő alatt vagy közelében. Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben vagy a sütőn.
- A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat. A fiókban kizárólag sütőtartozékokat tároljon. A fiókot ne használja tűzveszélyes és gyúlékony eszközök tárolására.

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.

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- Üzemelés közben a készülék felülete felforrósodik. Ne érintse meg a forró felületet. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

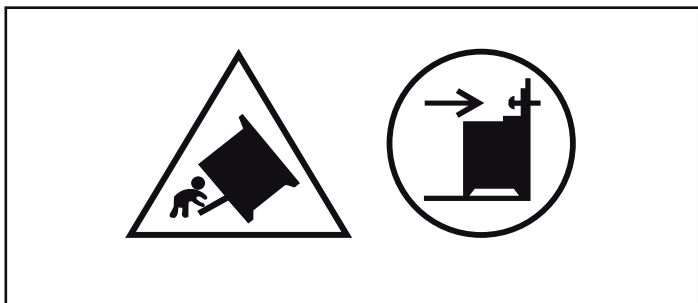
Forrázásveszély!

- 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.
- A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
- Ha a készüléket rögzítés nélkül helyezték egy lábazatra, akkor lecsúszhat arról. Rögzítse a készüléket a lábazathoz.

Felbillenés veszélye!



Figyelmeztetés: A készülék felbillenésének elkerülése érdekében billenésgátlót kell felszerelni. Kérjük, olvassa el a szerelési útmutatót.


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
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Égésveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé az öntisztítás alatt elégnek. Minden öntisztítás előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.
- Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törlőruhát, az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Égésveszély!

- Öntisztításkor a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját vagy reteszelve ki kézzel a zárat. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
-  Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A károsodások okai

Főzőfelület

Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
Karcok	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Sütő sérülése

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.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle 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 résznyire 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.

Alsó fiók sérülése

Figyelem!

Ne helyezzen forró tárgyakat az alsó fiókba. A fiók megsérülhet.

Ehelyezés és csatlakoztatás

Elektromos csatlakozás

Az elektromos csatlakozást hivatalos engedéllyel rendelkező szakember végezheti. Az illetékes áramszolgáltató előírásait be kell tartani.

A készülék hibás csatlakoztatása miatt fellépő károokra a garancia nem vonatkozik.

Figyelem!

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

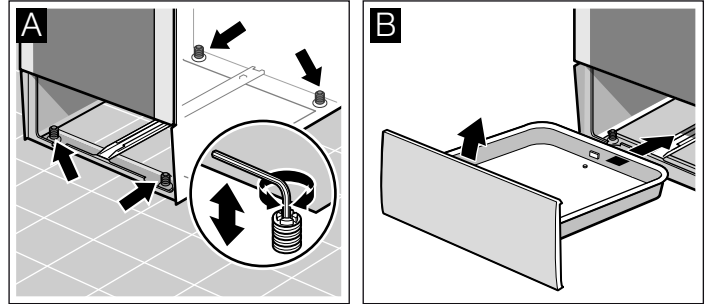
Tudnivalók a szerelőknek

- Szerelési oldalon egy többpólusú elválasztó berendezésnek kell rendelkezésre állnia legalább 3 mm-es kontaknyílással. Csatlakozódugón keresztüli csatlakoztatásnál ez nem szükséges, ha a csatlakozódugó a felhasználónak hozzáférhető.
- Elektromos biztonság: A tűzhely az I-es érintésvédelmi osztályba tartozó készülék, és csak védővezetéssel üzemeltethető.
- A készülék csatlakoztatásához H 05 VV-F típusú vagy egyenértékű kábelt kell használni.

A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra tegye.

1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki. A lábazat belső oldalán elöl és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat igény szerint imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll (A ábra).
3. Tolja vissza az alsó fiókot (B ábra).



Falon történő rögzítés

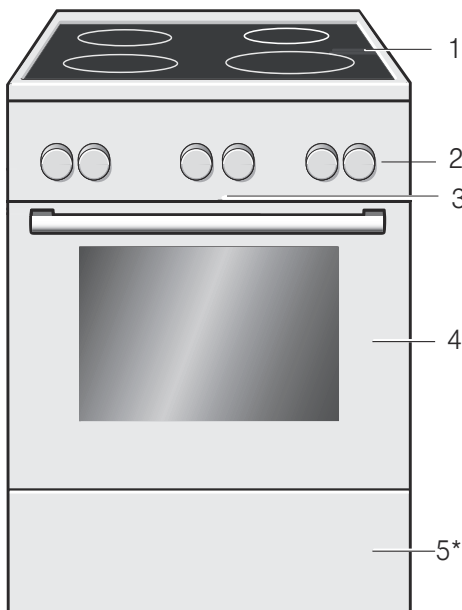
Ahhoz, hogy ne dőljön ki a tűzhely, a mellékelt szöggyal a falra kell rögzítenie. Kérjük, vegye figyelembe a falon történő rögzítés szerelési útmutatásait.

Az Ön új készüléke

Ebben a fejezetben a készülékről, az üzemmódokról és a tartozékokról kaphat információkat.

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok

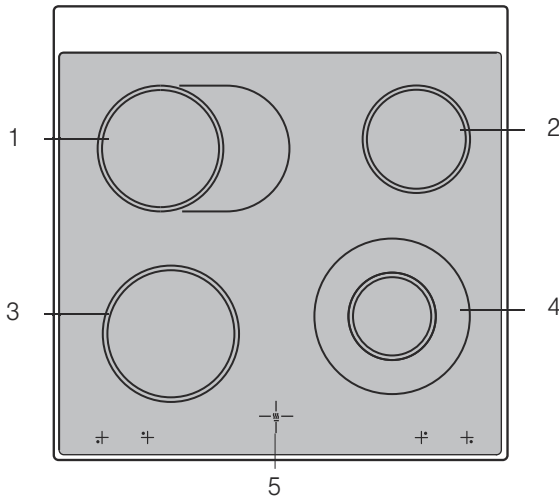
1	Főzőfelület**
2	Kezelőfelület**
3	Hűtőventilátor
4	Sütőajtó**
5*	Alsó fiók**

* Opcionális (megtalálható bizonyos készülékeknél)

** Típusonkénti eltérés lehetséges.

Főzőlap

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



Kezelőfelület

Típusonkénti eltérés lehetséges.

Kapcsolófogantyúk

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

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.

Kapcsolóállás	Használat
○ Nulla állás	A sütő ki van kapcsolva.
⊗ 3D forró levegő*	Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
☐ Felső/alsó fűtés	Sütemények, felfújtak és sovány sülték, p. l. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
⊗ Pizza-fokozat	Mélyhűtött termékek, p. l. pizza, hasábburgonya vagy rétes előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
☒ Légkeverős grillezés	Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
☐ Grill, nagy felület	Steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
☐ Grill, kis felület	Kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
☐ Alsó fűtés	Befőzéshez és utánsütéshez vagy pirításhoz. A hő lentől áramlik.
☒ Felolvasztás	P. l. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.

* Fűtési mód, amellyel az EN50304 szabvány szerinti energiahatékonysági osztályt meghatározták.

Magyarázatok

1	Főzőhely 17 cm vagy sütőzóna 17x26 cm
2	Főzőhely 14,5 cm
3	Főzőhely 18 cm
4	Kétkörös főzőhely 21 és 12 cm
5	Maradék hő-kijelzés

Maradék hő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy maradék hő-kijelzéssel rendelkezik. Ez azt mutatja, melyik főzőhely forró még. Akkor is, ha a főzőlap ki van kapcsolva, a kijelző addig világít, amíg megfelelően ki nem hűlt a főzőhely.

Energiatakarékosan kihasználhatja a maradék hő-t, és például egy kisebb ételt melegen tarthat.

Kapcsolóállás	Használat
☒ Sütőlámpa	Kapcsolja be a sütőlámpát.

* Fűtési mód, amellyel az EN50304 szabvány szerinti energiahatékonysági osztályt meghatározták.

Ha beállítja, a funkcióválasztó feletti jelzőlámpa világít. A sütőtérben lévő sütőlámpa bekapcsol.

Hőfokszabályozó

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

Állásai	Funkció
● Nulla állás	A sütő nem fűt.
50-300	Hőmérséklet-tartomány (°C).
•, ••, •••	Grillfokozatok
	Grillfokozatok a grillezéshez, kis ☐ és nagy ☐ felülethez.
	• = 1-es fokozat, gyenge
	•• = 2-es fokozat, közepes
	••• = 3-as fokozat, erős

Ha a sütő felfűt, a kezelőfelületen lévő jelzőlámpa világít. A sütés szünetelésekor a szimbólum kialszik. Néhány beállításnál a lámpa nem világít.

Főzőhelykapcsoló






A négy főzőhelykapcsolóval az egyes főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.



Kapcsolóállás	Magyarázat
0	Nulla állás
1-9	Főzési fokozatok
	1 = legalacsonyabb teljesítmény
	9 = legmagasabb teljesítmény
☐	Hozzákapcsolás
	A sütő zóna hozzákapcsolása.
⊗	Hozzákapcsolás
	A nagy kétkörös főzőhely hozzákapcsolása.

Ha bekapcsol egy főzőhelyet, a jelzőlámpa világít.

Gombok és kijelző

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

Gomb	Használat
 Időfunkciók	Jelzőóra  , időtartam $I \rightarrow I$, kikapcsolási idő $\rightarrow I$ és idő  kiválasztása.
- Mínusz	Beállítási értékek csökkentése.
+ Plusz	Beállítási értékek növelése.
 Gyorsfelfűtés	Különösen gyorsan felfűti a sütőt.
 Gyerekszár	A sütő funkcióinak lezárása és feloldása.

Azt, hogy melyik időfunkció van előtérben a kijelzőn, a megfelelő szimbólum előtti nyíl  mutatja. Kivétel: Az időnél csak akkor világít a  szimbólum, ha módosítja.

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.



Rostély

Edényekhez, süteményformákhoz, sütekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

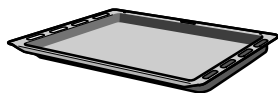
A rostélyt a nyitott oldalával a sütőajtó felé és hajlattal lefelé  tolja be.



Zománcozott sütőtepsi

Süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.



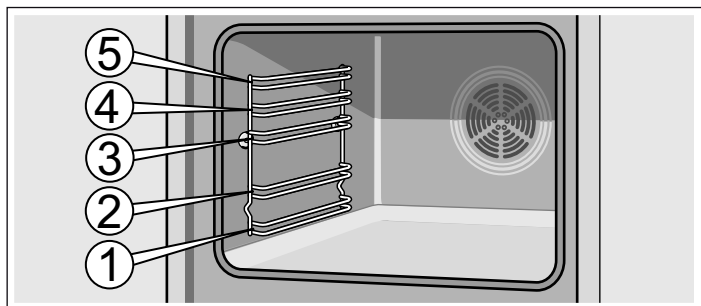
Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez vagy sütekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja be.

Tartozékok behelyezése

A tartozékokat 5 különböző szinten tolhatja be a sütőtérbe. A tartozékokat mindig ütközésig tolja be, nehogy hozzáérjenek az ajtólapozhoz.




A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. Így könnyen kivetheti az ételeket.

Sütőtér

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

Sütőlámpa

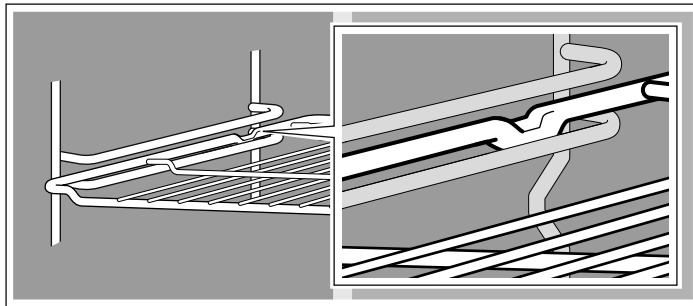
Működés közben a sütőtérben világít a sütőlámpa. A funkcióválasztón  állással kapcsolhatja be a lámpát fűtés nélkül.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtón át távozik. Figyelem! Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

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

Betoláskor figyeljen rá, hogy a tartozékon található kiöblösödő felület hátul legyen. Csak így akasztható be.



Utasítás: Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor lehül, visszanyeri eredeti alakját. Ez nem befolyásolja a működését.

Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. A sütőtepsit betolásánál figyeljen, hogy a sütőtepsit 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.

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 rendelhetőségük országonként 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
Pizzatepsi	HZ317000	Különösen alkalmas pizza, mélyhűtött ételek és kerek torták készítéséhez. A pizzatepsi az univerzális serpenyő helyett is használható. Tolja be a sütőtepsit a rostély fölé és tartsa be a táblázatokban szereplő adatokat.
Betétrostély	HZ324000	Sütéshez A grillrácsot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye. Így az felfogja a lecsepegő zsírt és szaftot.
Grilltepsi	HZ325000	Grillezéskor a grillrács helyett, illetve kifröccsenés elleni védelemként is használható, így elkerülhető a sütő erős szennyeződése. A grilltepsit csak az univerzális serpenyővel együtt használja. Grillezendő ételek a grilltepsin: Csak az 1., 2. és 3. betolási magasság használható. Grilltepsi kifröccsenés elleni védelemként: Az univerzális serpenyőt a grilltepsivel együtt tolja be a rostély alá.
Sütőtégla	HZ327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza készítéséhez, melyeknél fontos a ropogós alj. A sütőtéglat mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Zománcozott sütőtepsi	HZ331003	Süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Zománcozott sütőtepsi tapadásgátló bevonattal	HZ331011	A sütemény és az aprósütemény jól elosztható a sütőtepsin. A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő	HZ332003	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez. A rostély alá helyezve a zsír vagy a húslé felfogására is használható. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal	HZ332011	A lédús sütemények, az aprósütemények, a mélyhűtött ételek és nagy sültetek jól eloszthatók az univerzális serpenyőben. Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé tolja a sütőbe.
Fedő a profi serpenyőhöz	HZ333001	A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.
Profi serpenyő betétrostélyal	HZ333003	Különösen alkalmas nagy mennyiségű ételek elkészítéséhez.
Teleszkópos kihúzó		
3-szoros teljesen kihúzható sín	HZ338352	A kihúzósinék segítségével az 1., 2. és 3. szintről a tartozék kihúzható, anélkül, hogy lebillenjen. A 3-szoros teljesen kihúzható sín a forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.
3-szoros teljesen kihúzható sín Stop funkcióval	HZ338357	A kihúzósinék segítségével az 1., 2. és 3. szintről a tartozék egészen kihúzható anélkül, hogy lebillenjen. A kihúzósinék beakadnak és lehetővé teszik a tartozék kényelmes behelyezését. A 3-szoros teleszkópos kihúzósin Stop funkcióval forgónyárral rendelkező készülékekben nem használható.
Rostély	HZ334000	Edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Üveg sütőtál	HZ915001	Az üveg sütőtál alkalmas párolt ételek és felfújtak készítésére. Különösen alkalmas program- és sütőautomatikához.

Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok


e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószert vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.


Tisztítókendők nemesacél felületekhez	Cikkszám 311134	Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.
Sütő-grilltisztító gél	Cikkszám 463582	A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.
Mikroszálalás ruha sejtes szerkezettel	Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálalás ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket.
Ajtózár	Cikkszám 612594	Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. Készülékajtótól függően a zár másképp van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt tájékoztatót.



Az első használat előtt

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

Az idő beállítása

A csatlakoztatást követően a kijelzőn a  szimbólum és három nulla villog. Állítsa be a pontos időt.


1. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn megjelenik a 12:00 óra. Az időszimbólumok világítanak, a nyíl  a  előtt van.

2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Erre ideális az egyórányi 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 törülőkendővel.

A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

Így állítsa be

A főzőhelykapcsolókkal az egyes főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

0 állás = ki

1-es állás = legalacsonyabb teljesítmény

9-es állás = legmagasabb teljesítmény


Ha bekapcsol egy főzőhelyet, a jelzőlámpa világít.


Nagy kétkörös főzőhely és sütőzóna

Ezeknél a főzőhelyeknél módosíthatja a nagyságot.

Nagy felület hozzákapcsolása

Forgassa a főzőhelykapcsolót a 9 állásba - enyhe ellenállást tapasztal, majd tovább a szimbólumra

 = nagy kétkörös főzőhely vagy

 = sütőzóna



Ezután rögtön forgassa vissza a kívánt főzési fokozatra.

Visszakapcsolás kis felületre

Forgassa a főzőhelykapcsolót 0-ra, majd állítsa be újra.

A kis kétkörös főzőhelyen különösen jól melegíthet kis mennyiségű ételeket.

Figyelem!

Soha ne a  vagy a  szimbólumon keresztül forgassa a 0-ra.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Sűrűn folyós ételek melegítésekor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, zselatin	1	-
vaj	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1-2	-
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4*	20-30 perc
Hal	3*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamelmártás	1	3-6 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	3	15-30 perc
Héjában főtt burgonya	3-4	25-30 perc
Sós burgonya	3-4	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	5*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3-4	15-60 perc
Zöldség	3-4	10-20 perc
Zöldség, fagyasztott	3-4	10-20 perc
Főzés kuktában	3-4	-
Párolás		
Göngyölt hús	3-4	50-60 perc
Párolt sült	3-4	60-100 perc
Pörkölt	3-4	50-60 perc
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hal és halfilé natúr	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska	6-7	8-12 perc
Serpenyőben készített ételek fagyasztva	6-7	6-10 perc
Palacsinta	5-6	folyamatosan

* Továbbfőzés fedő nélkül


** Fedő nélkül

A sütő beállítása

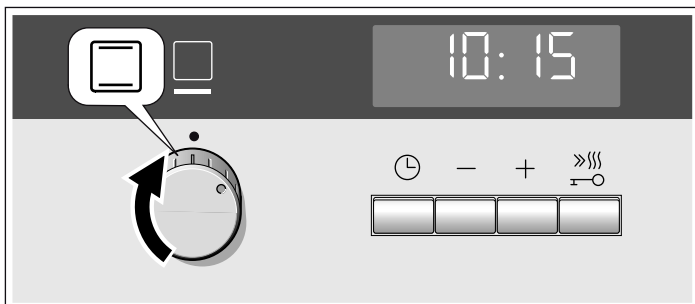
A sütő több beállítási lehetőséggel rendelkezik. A következőkben bemutatjuk, hogyan történik a fűtéstípus, a hőmérséklet és a grillfokozat beállítása. A sütőn lehetséges az egyes ételek főzési idejének (időtartamának) és elkészítési idejének beállítása. További információ az *Időfunkciók beprogramozása* részben található.

Utasítás: Az étel behelyezése előtt minden esetben ajánlatos előmelegíteni a sütőt, mivel így megakadályozható az üveg túlzott párasodása.

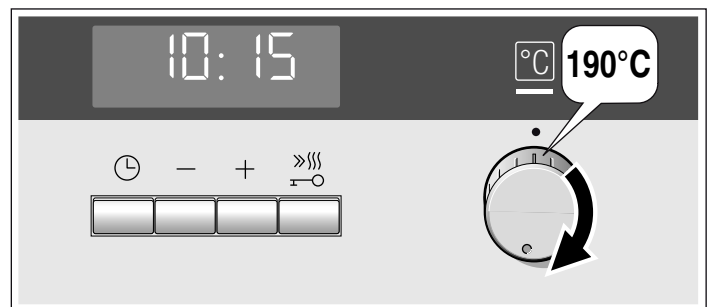
Fűtési mód és hőmérséklet

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

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



A sütő elkezd fűteni.

A sütő kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.



A beállítások módosítása

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval.

Gyors felfűtés

A gyors felfűtés funkcióval a sütő gyorsabban éri el a beállított hőmérsékletet.


A gyors felfűtés 100 °C-nál magasabb hőmérséklet esetén használható. Az alábbi fűtéstípusok megfelelőek:

- 3D forró levegő 
- Felső és alsó fűtés 


Az egyenletes sütés érdekében az ételt csak a gyors felfűtési szakasz befejezése után helyezze a sütőbe.

1. Válassza ki a fűtéstípust és a hőmérsékletet.



2. Nyomja meg röviden a gombot .

A kijelzőfelületen kigyullad a szimbólum . A sütő felfűtése elkezdődik.






Gyors felfűtés vége

Megszólal egy jelzőhang. A szimbólum  eltűnik a kijelzőfelületről. Tegye be az ételt a sütőbe.

Gyors felfűtés törlése

Nyomja meg röviden a gombot . A szimbólum  eltűnik a kijelzőfelületről.



Időfunkciók beállítása


A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A  gomb segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. Amíg a beállítások elvégezhetők, minden időszimbólum világít. A nyíl  azt mutatja, hogy melyik időfunkciónál jár. Egy már beállított időfunkciót közvetlenül a  vagy a  gombbal módosíthat, ha az időszimbólum előtt nyíl  áll.


Jelzőóra


A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.


1. Nyomja meg egyszer a  gombot.

A kijelzőn világítanak az időszimbólumok, a nyíl  a  előtt van.


2. A  vagy a  gombbal állítsa be a jelzési időt.

Javasolt érték  gomb= 10 perc



Javasolt érték  gomb= 5 perc

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a  szimbólum és lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.


A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn 0:00 látható. A  gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.


A jelzőórán beállított idő módosítása







A  vagy  gombbal módosítsa a jelzőóra idejét. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

A jelzőórán beállított idő törlése

A  gombbal állítsa vissza a jelzési időt 0:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A jelzőóra ki van kapcsolva.

Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma előtt van a nyíl .

A jelzőóra , időtartam , kikapcsolási idő  vagy az idő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a nyíl  nincs a mindenkori szimbólum előtt. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Időtartam



Beállíthatja a sütőn az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a sütő automatikusan kikapcsol. Így az egyéb munkáit nem kell félbeszakítania, hogy kikapcsolja a sütőt. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

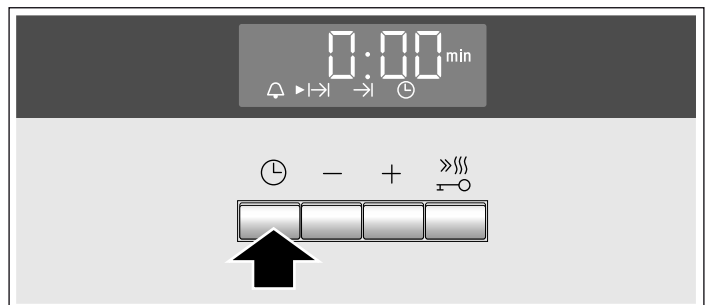
Példa az ábrán: időtartam 45 perc.



1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.


2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.


3. Nyomja meg kétszer a  gombot.

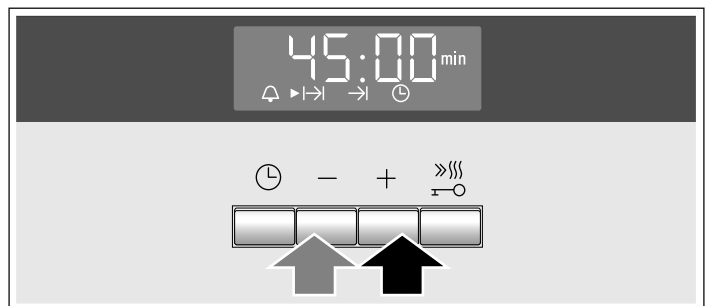
A kijelzőn megjelenik a 0:00. Az időszimbólumok világítanak, a nyíl  a  előtt van.




4. A  vagy a  gombbal állítsa be az időtartamot.





Javasolt érték  gomb= 30 perc

Javasolt érték  gomb= 10 perc






Néhány másodperc múlva elindul a sütő. A kijelzőn lefut az időtartam, és a  szimbólum világít. A többi időszimbólum kialszik.



Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 0:00 látható. Nyomja meg a  gombot. A  vagy a  gombbal újra beállíthat egy időtartamot. Vagy a  gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

A  vagy a  gombbal módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a  gombot.

Az időtartam törlése

A  gombbal állítsa vissza az időtartamot 0:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Az időtartam törlve. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a  gombot.

Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma előtt van a nyíl ►.

A jelzőóra ⏰, időtartam I→I, kikapcsolási idő →I vagy az idő ⏰ lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a ⏰ gombot, amíg a nyíl ►nincs a mindenkori szimbólum előtt. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

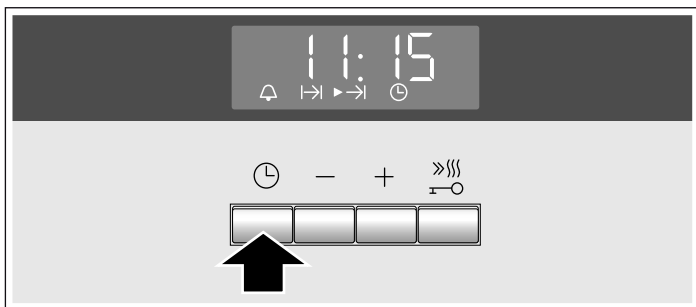
Kikapcsolási idő

Elhalaszthatja az időt, amikor az ételnek készen kell lennie. A sütő automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időpontban kikapcsol. Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőbe és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

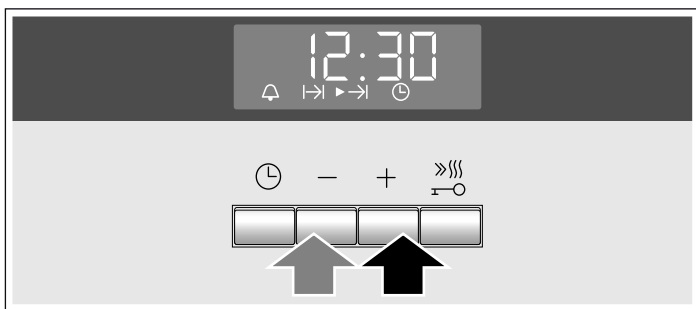
Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.

Példa az ábrán: 10:30 van, az időtartam 45 perc és a sütőnek 12:30-kor kell elkészülnie.

1. Állítsa be a funkcióválasztót.
2. Hőfokszabályozó beállítása.
3. Nyomja meg kétszer a ⏰ gombot.
4. A + vagy a – gombbal állítsa be az időtartamot.
5. Nyomja meg a ⏰ gombot.
A nyíl ► a →I előtt van. Megjelenik az időpont, amikor az étel elkészül.



6. A + vagy a – gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.



Néhány másodperc múlva a sütő átveszi a beállításokat és várakozó helyzetbe kapcsol. A kijelzőn látható az idő, amikor az étel elkészül, a →I szimbólum előtt pedig a nyíl ►. A ⏰ és a ⏰ szimbólumok kiáznak. Ha a sütő elindul, az időtartam lefut és a nyíl ► a I→I szimbólum előtt látható. A →I szimbólum kiázik.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 0:00 látható. Nyomja meg a ⏰ gombot. A + vagy a – gombbal újra beállíthat egy időtartamot. Vagy a ⏰ gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

A kikapcsolási idő módosítása

A + vagy a – gombbal módosítsa a kikapcsolási időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a ⏰ gombot.

Ne változtassa meg a kikapcsolási időt, ha az időtartam éppen letelik. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

A kikapcsolási idő törlése

A – gombbal állítsa vissza a kikapcsolási időt az aktuális időre. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A sütő működni kezd. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a ⏰ gombot.

Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma előtt van a nyíl ►.

A jelzőóra ⏰, időtartam I→I, kikapcsolási idő →I vagy az idő ⏰ lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a ⏰ gombot, amíg a nyíl ►nincs a mindenkori szimbólum előtt. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Idő

Bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn villog a ⏰ szimbólum és három nulla. Állítsa be a pontos időt.

1. Nyomja meg a ⏰ gombot.
A kijelzőn megjelenik a 12:00 óra. Az időszimbólumok világítanak, a nyíl ► a ⏰ előtt van.
2. A + vagy a – gombbal állítsa be a pontos időt.
Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

Az időkijelzés módosítása

Nem lehet beállítva más időfunkció.

1. Nyomja meg négyszer a ⏰ gombot.
A kijelzőn világítanak az időszimbólumok, a nyíl ► a ⏰ előtt van.
2. A + vagy a – gombbal módosítsa az időt.
Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

Időkijelzés kikapcsolása

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Ennek utánanézet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

Gyermekbiztonsági zár


A sütő gyermekbiztonsági zárral rendelkezik, melynek segítségével megakadályozható, hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a készüléket.


Nem végezhető el beállítások a sütőn. A jelzőóra és az óra bekapcsolt gyermekbiztonsági zár mellett is beállítható.

Ha a fűtéstípus, a hőmérséklet vagy a grillfokozat be van programozva, a gyermekbiztonsági zár megszakítja a felfűtést.


Gyermekbiztonsági zár bekapcsolása


Főzési időtartam vagy elkészítési idő beállítása nem lehetséges.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelületen megjelenik a szimbólum . A gyermekbiztonsági zár aktív.





Gyermekbiztonsági zár kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. négy másodpercig.

A kijelzőfelület szimbóluma  kialszik. A gyermekbiztonsági zár kikapcsolt.


Az alapbeállítások módosítása




A sütő különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezek a beállítások a felhasználó egyedi igényeihez igazíthatók.



Alapbeállítások	1 lehetőség	2 lehetőség	3 lehetőség
 Óra kijelzése	mindig*	csak a gomb  megnyomásakor	-
 A főzési idő és a jelzőóra idejének lejártakor megszólaló hangjelzés időtartama	kb. 10 mp	kb. 2 p*	kb. 5 p
 A beállítások mentése előtti várakozási idő	kb. 2 mp	kb. 5 mp*	kb. 10 mp


* Gyári beállítás




Egyéb időfunkció ne legyen beállítva.


1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. 4 másodpercig.

A kijelzőfelületen megjelenik az óra alapbeállítása, pl.   a  lehetőség esetén.

2. Módosítsa az alapbeállítást a gombok  vagy  segítségével.

3. Nyugtázza a gombbal .

A kijelzőfelületen megjelenik a következő alapbeállítás. A gombbal  végignézhető az összes lehetőség, és a gombokkal  vagy  módosítható a beállítás.

4. A befejezéshez nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot  kb. 4 másodpercig.

Az összes alapbeállítást mentette.

Az alapbeállítások bármikor módosíthatók.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolásnál és tisztításnál a főzőfelület és a sütő hosszú ideig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a főzőfelületet és a sütőt.

Utasítások

- Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színelteréseket okozhatnak a sütő előlapján.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színelterések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik 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 főzőfelület tisztításakor

- Ne használjon hígítás nélküli vagy mosogatógéphez való mosogatószeret,

- súrolószivacsot,
- agresszív tisztítószeret, mint például sütőtisztítót vagy folteltávolítót,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

A sütő tisztításakor

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

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

Zóna	Tisztítószer
Nemesacél felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A nemesacél felületeket mindig szálirányban törölje. Másképpen megkarcolódhatnak. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális, forró nemesacél felületekhez való ápolószer. Egy puha kendővel vigye fel vékonyan az ápolószert.
Zománczott, lakkozott, műanyag és szitanyomott felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Felső üvegborítás* (készüléktípustól függően)	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. A tisztításhoz a felső üvegborítás levehető. Ehhez lásd a <i>Felső üvegborítás</i> című fejezetet.
Forgatógombok Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.
Főzőfelület kerete	Forró mosogatószeres víz: Ne tisztítsa üvegkaparóval, citrommal vagy ecettel.
Gáz főzőfelület és edénytartó* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz. Kevés vizet használjon, az égőfejalátéteken keresztül ne jusson víz a készülék belsejébe. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal távolítsa el. Az edénytartó levehető. Öntöttvas edénytartó*: Nem tisztítható mosogatógéppben.
Gázégő* (készüléktípustól függően)	Vegye le az égőfejet és a fedelet, és tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel. Ne tisztítsa mosogatógéppben. A gázkiömlőnyílásokat mindig hagyja szabadon. Gyújtógyertyák: kis puha kefe. A gázégők csak akkor működnek, ha a gyújtógyertyák szárazak. Mindent részt alaposan szárítsa meg. Pontosan tegye vissza a gyújtógyertyákat. Az égőfedelek feketére zománczottak. Idővel a színük megváltozhat. Ez nem befolyásolja a működését.
Elektromos főzőhely* (készüléktípustól függően)	Súrolószer vagy tisztítószivacs: A főzőlapot ezután rövid ideig fűtse fel, hogy megszáradjon. A nedvesen hagyott főzőlap idővel rozsdásodni kezd. Végezetül használjon ápolószert. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal távolítsa el.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Főzőlapgyűrű* (készüléktípustól függően)	A főzőlapgyűrűn keletkező sárga-kék csillogó elszíneződéseket acéltisztító szerrel távolítsa el. Ne használjon karcolást okozó szert vagy súrolószert.
Üvegkerámia főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószer az üvegkerámiahoz Tisztítás: üvegkerámiahoz alkalmas tisztítószert. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. ⚠ Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítson. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.
Üveg főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószer az üveghez Tisztítás: üveghez alkalmas tisztítószert. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. ⚠ Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítson. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.
Üvegtábla	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használja az üvegkaparót. A kényelmes tisztításhoz az ajtó levehető. Ehhez lásd <i>A sütőajtó ki- és beakasztása</i> című fejezetet.
Gyerekszár* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.
Tömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Főzőzóna	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. ⚠ Az öntisztító felületeken használja az öntisztítás funkciót. Ehhez lásd az <i>Öntisztítás</i> című fejezetet. Figyelem! Az öntisztító felületeken soha ne használjon tűzhelytisztító szert.
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Állvány	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.</p> <p>A tisztításhoz az állványok levehetőek. Ehhez lásd az <i>Állványok ki- és beakasztása</i> című fejezetet.</p> <p>Teleszkópos kihúzó* (készüléktípustól függően)</p> <p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.</p> <p>Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be, ne tisztítsa mosogatógépben és ne tisztítsa az öntisztítás funkciójával. Az állványok megsérülhetnek és nem töltik be a funkciójukat megfelelően.</p>
Tartozékok	<p>Forró mosogatószeres víz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.</p> <p>Alumínium sütőtepsi*: (készüléktípustól függően)</p> <p>Puha törölőruhával áttörölhető. Ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolások elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Nem használhatók az agresszív tisztítószerek, karcolást okozó szivacsok és durva tisztítókendők. Másképpen megkarcolódhatnak.</p> <p>Forgónyárs* (készüléktípustól függően)</p> <p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépben.</p> <p>Sütőhőmérő* (készüléktípustól függően)</p> <p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépben.</p>
Alsó fiók*	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.</p> <p>(készüléktípustól függően)</p>

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Tisztítás előtt

Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat és az edényeket.

A sütőtér aljának, tetejének és az oldalfalainak a tisztítása


Használjon mosogatóruhát és forró mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószerrel használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. Az öntisztító felületeket soha ne kezelje súrolóspirállal vagy sütőtisztítószerrel.

Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

A sütőtérben lévő hátfal magas porozitású kerámiával van bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja és lebontja a sütő működése közben. Minél magasabb a hőmérséklet és minél tovább üzemel a sütő, annál jobb lesz az eredmény.

Ha a szennyeződések többszöri működés után még mindig láthatók, a következők szerint járjon el:

1. Alaposan tisztítsa meg a sütőtér alját, tetejét és az oldalfalakat.
2. Állítsa be a 3-D forró levegőt .
3. Az üres, zárt sütőt fűtse fel maximális hőmérsékleten kb. 2 órát.

A kerámiabevonat regenerálódik. Távolítsa el vízzel és puha szivaccsal a barnás vagy fehéres üledéket, ha a sütőtér lehűlt.

A bevonat kismértékű elszíneződésének nincs hatása az öntisztításra.

Figyelem!

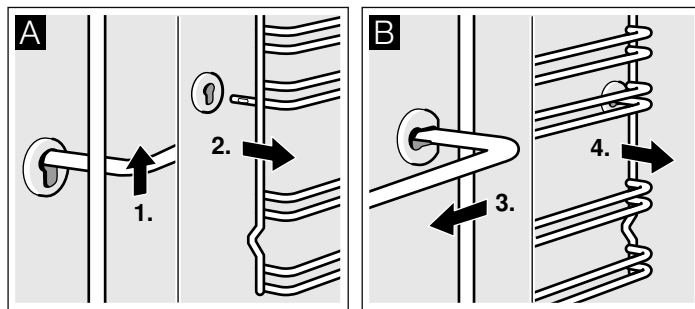
- Soha ne használjon súroló tisztítószereket. Összekarcolja, ill. tönkreteszi a porózus réteget.
- Soha ne kezelje a kerámiaréteget sütőtisztítószerrel. Ha véletlenül sütőtisztító szer kerül rá, azonnal távolítsa el szivaccsal és elegendő vízzel.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetőek. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

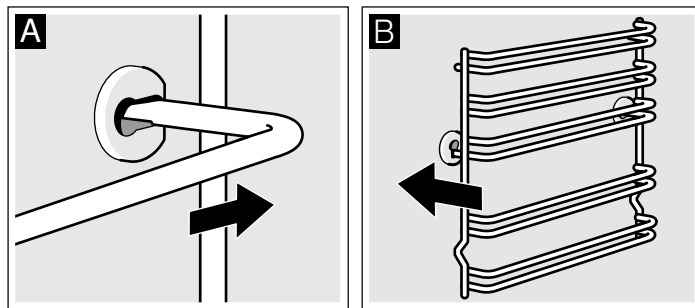
1. Az elülső állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

Állványok beakasztása

1. Az állványt először a hátsó csatlakozóhüvelybe dugja be, enyhén nyomja hátrafelé (A ábra)
2. majd akassza ez elülső csatlakozóhüvelybe (B ábra).

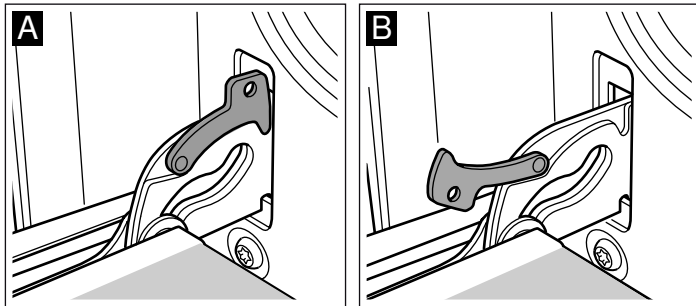


Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszérésehez 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.

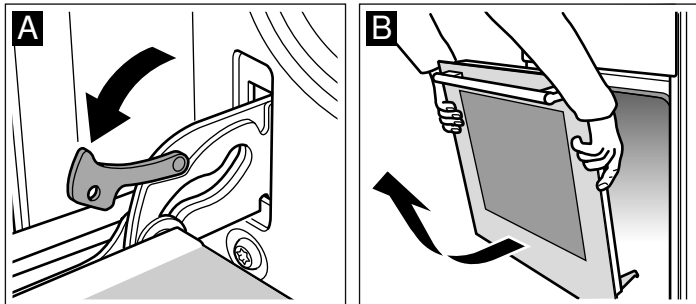


⚠ Sérülésveszély!

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

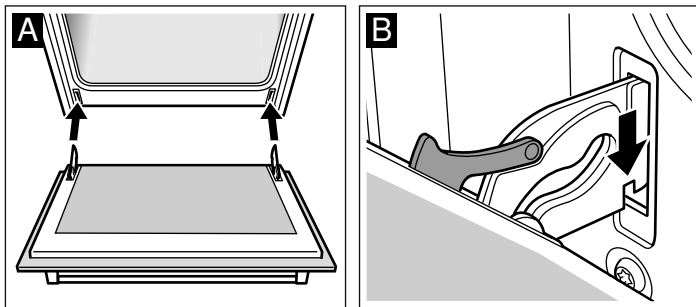
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



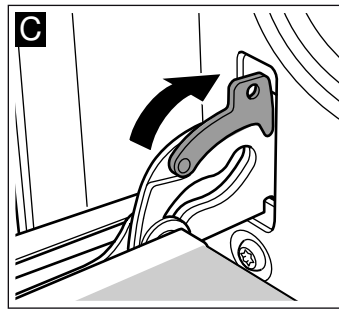
Ajtó beakasztása

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!

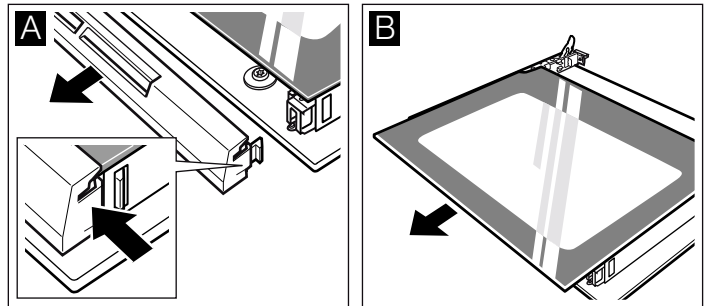
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

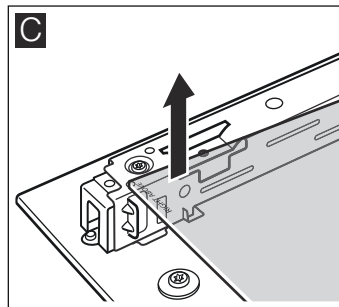
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszérhetők.

Kiszérelés

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 ablaktisztítószerszel és puha törlővel tisztítsa meg.

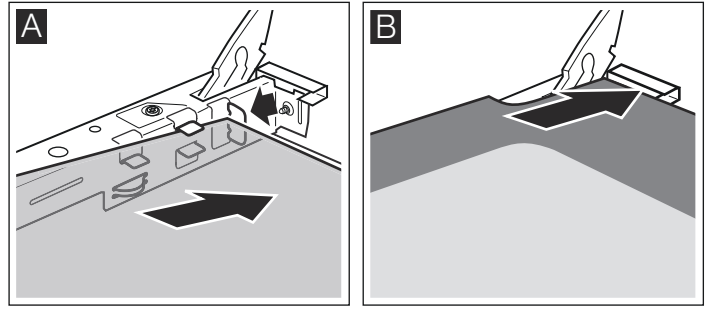
⚠ Sérülésveszély!

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

Beszereles

Beszerelesnél 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, nézzen után a táblázatban. Lehetséges, hogy saját kezűleg is el tudja hárítani a hibát.

Hibatáblázat

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

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Nézzon utána a biztosítékszekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
A kijelzőn a \ominus szimbólum és nullák világítanak.	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsológantyúkat többször erre-arra.

Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés jelenik meg a E szimbólummal, nyomja meg a \ominus gombot. Az üzenet eltűnik. A beállított időfunkció törlődik. Ha a kijelzés nem tűnik el újra, hívja az ügyfélszolgálatot.

Az alábbi hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
E011	Túl hosszan nyomott meg egy gombot vagy a gomb le van takarva.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, nem ragadt-e be, nincs-e letakarva vagy nem szennyeződött-e be egy nyomógomb.

\triangle Áramütésveszély!

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

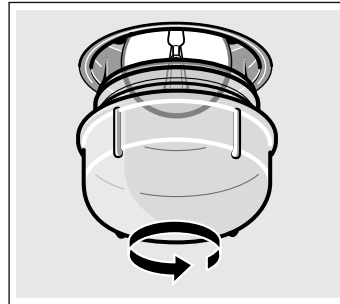
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

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

\triangle 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 szakember segítségét 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 tippeket adunk Önnek, hogyan takaríthat meg energiát a sütőben való sütéskor és a főzőfelületen való főzéskor, és hogyan ártalmatlaníthatja megfelelően készülékét.

Energiamegtakarítás a sütőben

- 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 négyzetes sütőformát egymás mellé is betolhat.
- Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a főzési idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre főzéshez.

Energiamegtakarítás a főzőfelületen

- Használjon vastag, egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. A túl kicsi edények a főzőhelyen energiavesztést okoznak. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Mindig fedje le az edényt egy illeszkedő fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a maradékhőt. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

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.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Ebben a fejezetben ételek és azok optimális beállításai találhatóak. 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 bélélje 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

Felső/alsó fűtéssel  a legjobb elkészíteni a süteményeket.

Ha 3 dimenziós forró levegővel  süt, használja a tartozékokhoz az alábbi betolási magasságokat:

- Sütemények formában: 2. szint
- Sütemények tepsiben: 3. szint

Sütés több szinten

Használjon 3 dimenziós forró levegőt .

Sütési magasságok 2 szinten való sütéskor:

- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

Sütési magasságok 3 szinten való sütéskor:

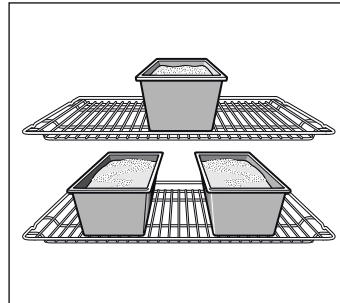
- Sütőtepsi: 5. szint

- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

Ha 3 négyszögletes sütőformában süt egyidejűleg, azokat a képen látható módon tegye a rostélyokra.



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 térszámennyiségek 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 eggyel magasabbra.


















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

Kiegészítő információk a *Tipppek sütéshez* fejezetben található a táblázatok után.

Sütemények formában	Forma	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2		160-180	40-50
	3 négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-70
Tortalap, kevert tészta	gyümölcsös sütőforma	2		150-170	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/kuglófforma	2		160-180	50-60
Piskótatorta	kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Omlós tésztalap széllel	kerek sütőforma	1		170-190	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tésztalap*	kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1		220-240	35-45
Pikáns sütemények (p. l. omlós torta/hagymatorta)*	kerek sütőforma	1		180-200	50-60
Pizza, vékony tésztával, kevés feltéttel (melegítse elő)	pizzatepsi	1		250-270	10-15

* A sütemény kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt, zárt sütőtérben kihűlni.

Sütemények tepsiben	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kevert vagy kelt tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	2		170-190	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	35-45
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel, gyümölcs	univerzális serpenyő	3		160-180	40-50
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	50-60
Wähe (svájci sütemény)	univerzális serpenyő	2		210-230	40-50
Piskótatekerics (melegítse elő)	sütőtepsi	2		190-210	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	sütőtepsi	2		160-180	30-40
Püspökkenyér 500 g lisztből	sütőtepsi	3		160-180	60-70
Püspökkenyér 1 kg lisztből	sütőtepsi	3		150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő	2		180-200	55-65
Börek	univerzális serpenyő	2		180-200	40-50
Pizza	sütőtepsi	2		220-240	15-25
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	35-45






Aprósütemény	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Aprósütemény	sütőtepsi	3		140-160	15-25
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	30-40
Kinyomós sütemény (melegítse elő)	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	sütőtepsi	3		140-150	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140	40-55
Mandulás habcsók	sütőtepsi	2		110-130	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		100-120	35-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		100-120	40-50
Habcsók	sütőtepsi	3		80-100	100-150
Forró zsírban sütendő sütemény	sütőtepsi	2		200-220	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	25-35
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	5+3+1		160-180	35-45
Kelt tésztás sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190	25-35

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyér sütésekor melegítse elő a sütőt, ha nincs másképp megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

2 szinten való sütésnél mindig tolja az univerzális serpenyőt a sütőtepsi fölé.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		300	8
				200	35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		300	8
				200	40-50
Zsemle (nem kell előmelegíteni)	sütőtepsi	3		210-230	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	sütőtepsi	3		170-190	15-20
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-180	20-30

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 szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta 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 tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A sütemény felül túl sötét lett.	Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse.
A sütemény túl száraz.	Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy a sütemény (p. l. túró-torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes).	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben leírtakat és a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. Kényes süteményt felső/alsó fűtéssel <input type="checkbox"/> süssön egy szinten. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.
A gyümölcsös sütemény alul túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.
A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljöjjenek és körös-körül megpiruljanak.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 3 dimenziós forró levegős üzemmódot <input checked="" type="checkbox"/> használjon. Az egyidejűleg betölt tepsiknek nem kell egyidejűleg 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. 1/2 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.

Grillezés

Grillezéskor kb. 3 percet melegítsen elő, mielőtt betolja a grilleznivalót.

Mindig zárt sütőben grillezzen.

A grillszeletek lehetőleg legyenek ugyanakkorák. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak.

A grillszeleteket az idő 2/3-nak letelte után fordítsa meg.

A frissensültéket csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni.

Tegye be végül az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit és az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. vagy az 5. szintre. Az erős hő hatására eldeformálódhatnak, és ezáltal kivételkor károsíthatják a sütőteret.

A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A be-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 bőrrel lefelé tegye az edénybe.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban, grillfokozat	Időtartam perc ben
Marhahús						
Párolt marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Marhafilé, közepes	1,0 kg	nyitott	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Sült hátszín, közepesen átsütve	1,0 kg	nyitott	1		210-230	50
Steak, közepes, 3 cm vastag		rostély	5		3	15
Borjúhús						
Borjúsült	1,0 kg	nyitott	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Sertéshús						
Sült bőr nélkül (p. l. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Bőrös sült (p. l. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Pácolt füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	2		210-230	70
Báránycsont nélküli, közepesen átsütve						
Báránycsont nélküli, közepesen átsütve	1,5 kg	nyitott	1		150-170	120
Vagdalthús						
Vagdalthús	500 g húsból	nyitott	1		170-190	70
Virslis						
Virslis		rostély	4		3	15

Szárnyasok

A táblázatban szereplő súlyadatok töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasra vonatkoznak.

Az egész szárnyast először mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. A megadott idő $\frac{2}{3}$ -nak letelte után fordítsa meg.

Az olyan húsdarabokat, mint a pulykából készült göngyölt hús vagy a pulykamell, a megadott idő felének elteltével fordítsa

meg. A darabolt szárnyast a megadott idő $\frac{2}{3}$ -nak letelte után fordítsa meg.

Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.

A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Szárnyasok	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C -ban	Időtartam perc ben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		200-220	60-70
Csirke, egész	1,6 kg	rostély	2		190-210	80-90
Csirke, fél	darabja 500 g	rostély	2		200-220	40-50
Darabolt csirke	darabja 300 g	rostély	3		200-220	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		170-190	90-100
Liba, egész	3,5–4,0 kg	rostély	2		160-170	110-130
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		170-190	80-100
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100

Hal

A haldarabokat az idő $\frac{2}{3}$ -nak leteltével fordítsa meg.

Az egész halat nem kell megfordítania. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Ahhoz, hogy

megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hőálló edényt a hal hasába.

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam perc ben
Hal, egész	darabja kb. 300 g	rostély	2		3	20-25
	1,0 kg	rostély	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rostély	2		170-190	50-60
Halkotlett, 3 cm vastag		rostély	3		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	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Felfújtak					
Felfújt, édes	felfújt forma	2		180-200	40-50
Tésztafelfújt	felfújt forma	2		210-230	30-40
Felfújt					
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	1+3		150-170	65-85
Pirítás					
Pirítás készítése, 4 darab	rostély	4		160-170	10-15
Pirítás készítése, 12 darab	rostély	4		160-170	15-20

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	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam perc ben
Pizza, mélyhűtött					
Pizza vékony tésztával	univerzális serpenyő	2		190-210	15-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		180-200	20-30
Pizza vastag tésztával	univerzális serpenyő	2		170-190	20-30
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	25-35
Pizzás bagett	univerzális serpenyő	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzális serpenyő	3		180-200	10-20
Pizza, hűtött, melegítsen elő	univerzális serpenyő	1		180-200	10-15
Burgonyatermékek, mélyhűtött					
Hasábburgonya	univerzális serpenyő	3		190-210	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	30-40
Krokkett	univerzális serpenyő	3		190-210	20-25
Rösztli, töltött burgonyatáska	univerzális serpenyő	3		190-210	15-25
Péksütemény, mélyhűtött					
Zsemle, bagett	univerzális serpenyő	3		190-210	10-20
Perec (nyers tésztából)	univerzális serpenyő	3		200-220	10-20
Péksütemény, elősütött					
Átmelegített zsemle vagy bagett	univerzális serpenyő	3		190-210	10-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	20-25
Panírozott feltétek, mélyhűtött					
Halrudacsok	univerzális serpenyő	2		200-220	10-15
Csirke alsócomb, -darabok	univerzális serpenyő	3		190-210	10-20
Rétes, mélyhűtött					
Rétes	univerzális serpenyő	3		190-210	30-40



Különleges ételek

Alacsony hőmérsékleten a 3 dimenziós forró levegővel  a krémes joghurt ugyanolyan finom lesz, mint a laza kelt tészta.

Először vegye ki a sütőből a tartozékokat, beakasztott rácsot vagy a teleszkópos kihúzókat.

Joghurt készítése

1. Főzzön fel 1 liter tejet (3,5 % zsír), majd hűtse le 40 °C-ra.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis csavaros üvegekbe és fedje le frissentartó fóliával.

Étel	Edény	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
Joghurt	Csésze vagy csavaros üveg	tegye a sütőtér aljára 	50 °C-ra melegítse elő 50 °C	5 perc 8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	tegye a sütőtér aljára 	50 °C-ra melegítse elő Kapcsolja ki a készüléket és a kelt tésztát tegye a sütőtérbe	5-10 perc 20-30 perc

Felolvasztás

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra.


Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található információit.

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

A szárnyast a mellő oldalával lefelé tegye egy tányérra.

Mélyhűtött áru

pl. tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk

Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban
rostély	2		a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Aszalás

3 dimenziós forró levegővel  kiválóan aszalhat.





Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg.

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel.

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg.

Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

Gyümölcs és fűszerek	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet	Időtartam
600 g almakarika	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 5 óra
800 g körtehasáb	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8 óra
1,5 kg szilva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 8-10 óra
200 g konyhai fűszer, tisztítva	univerzális serpenyő + rostély	3+1		80 °C	kb. 1½ óra

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.

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
alma, ribizli, eper	kikapcsolni	kb. 25 perc
cseresznye, kajsziarack, 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-

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.

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

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 alátételre. Megrepedhetnek.

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none">■ A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre.■ Az ételt csak aranyárgára süsse, 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 2 szinten:

Az univerzális serpenyőt mindig tolja be a sütőtepsi fölé.

Sütés 3 szinten:

Az univerzális serpenyőt középre tolja be.

Kinyomós sütemény:

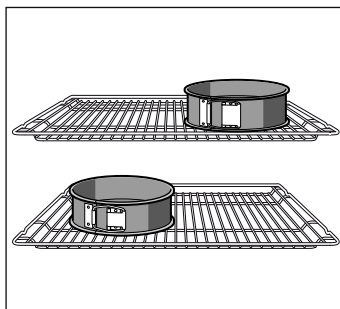
Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Almás lepény 1 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

Almás lepény 2 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás fölé, lásd.



ábra

Sütemény fehérbádoggal kerek sütőformában:

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

Utasítás: A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet C °-ban	Időtartam perc ben
Kinyomós sütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3	☐	140-150	30-40
	sütőtepsi	3	☒	140-150	30-40
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3	☒	140-150	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5	☒	130-140	40-55
Aprósütemény, melegítse elő*	sütőtepsi	3	☐	150-170	20-35
	sütőtepsi	3	☒	150-170	20-35
	sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3	☒	140-160	30-45
	2 sütőtepsi + univerzális serpenyő	1+3+5	☒	130-150	35-55
Vizespiskóta, melegítse elő*	kerek sütőforma a rostélyon	2	☐	160-170	30-40
	kerek sütőforma a rostélyon	2	☒	160-170	25-40
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

* Előmelegítéshez ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

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	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam perc ben
Pirítós sütemény 10 percig melegítse elő	rostély	5	☐	3	1/2-2
Marhahús hamburger, 12 darab* ne melegítse elő	rostély + univerzális serpenyő	4+1	☐	3	25-30

* Fordítsa meg az idő 2/3-nak elteltével





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

siemens-home.com

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



9001032428 03 241295