

  
**SIEMENS****Használati útmutató**

További információ a főzőlap részletes használati útmutatójának „Főzést segítő funkciók” c. részében található. Kérjük, figyelmesen olvassa el.

  
**SIEMENS****Használati útmutató**

További információ a főzőlap részletes használati útmutatójának „Főzést segítő funkciók” c. részében található. Kérjük, figyelmesen olvassa el.


Főzés gyorsan és egyszerűen

## Főzést segítő funkciók



A főzést segítő funkciókkal kiválaszthatja az egyes ételek legjobb elkészítési módját. Az érzékelők folyamatosan mérik az edény vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így az energiafelhasználás nagy pontossággal irányítható, azaz megfelelő hőmérséklet biztosítható és kiváló főzési eredmény érhető el.

### Főzési funkciók

Ezekkel a funkciókkal ételt melegíthet, alacsony hőmérsékleten főzhet, forralhat, kuktával főzhet, illetve bő olajban süthet adott hőmérsékleten.

 A főzési funkciók használatához vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő szükséges. Ha a főzőlap nem rendelkezik érzékelővel, az tartozékként beszerezhető a szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon (jegyezze fel a hivatkozási számot) HZ39050.

**Lépések**

- I) Helyezze a vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőt az edényre.
- II) Öntsön megfelelő mennyiségű vizet az edénybe, tegyen rá fedőt, majd helyezze a főzőfelületre.
- III) Válassza ki a főzőzónát a kijelzőn.
- IV) Válassza ki a főzési módot  „Főzési funkciók”.
- V) Nyomja meg a  vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő szimbólumát.
- VI) Válassza ki a kívánt főzési funkció hőmérsékletét.
- VII) A szimbólum mindaddig villog, amíg a víz vagy az olaj el nem éri a megfelelő hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható. A szimbólum villogás helyett folyamatosan világít.
- VIII) Vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. A főzéshez tegyen fedőt az edényre.  
**Fontos:** Ha a Sütés funkció használatakor sok olajat tesz az edénybe, vegye le a fedőt.

**1**

70 °C

Felmelegítés,  
melegen tartás,  
pl. leves, puncs

**2**

90 °C

Főzés lassú tűzön,  
pl. rizs, tej

**3**

100 °C

Forralás,  
pl. tészta, zöldség

**4**

120 °C

Főzés kuktában,  
pl. csirkehús, pörkölt

**5**

170 °C

Sütés bő olajban,  
pl. fánk, húsgombóc

Főzés gyorsan és egyszerűen


## Főzést segítő funkciók

A főzést segítő funkciókkal kiválaszthatja az egyes ételek legjobb elkészítési módját. Az érzékelők folyamatosan mérik az edény vagy a serpenyő hőmérsékletét. Így az energiafelhasználás nagy pontossággal irányítható, azaz megfelelő hőmérséklet biztosítható és kiváló főzési eredmény érhető el.

### Sütőszenzor

Ezzel a funkcióval az étel sütése közben megfelelő szinten tartható a serpenyő hőmérséklete.

**Lépések**

- I) Helyezze az üres serpenyőt a főzőzónára.
- II) Válassza ki a főzőzónát a kijelzőn.
- III) Válassza ki a főzési módot  „Sütőszenzor”.
- IV) Válassza ki a kívánt sütési beállítást.
- V) A szimbólum mindaddig villog, amíg a készülék el nem éri a sütési hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallható. A szimbólum villogás helyett folyamatosan világít.
- VI) Tegye a zsiradékot a serpenyőbe, és kezdje meg a sütést.

**1**

Nagyon alacsony

Mártások elkészítése és tartósítása, és párolás: zöldségek, illetve extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon párolt ételek.

**2**

Alacsony

Ételek sütéséhez extra szűz olívaolajban, vajon vagy margarinon, pl. omlett.

**3**

Közepes - alacsony

Hal és vastag ételek, pl. húsgombóc, kolbász.

**4**

Közepes - magas

Medium vagy well-done steak, mélyhűtött, rántott és natúr ételek sütése, pl. hússzelet, friss ragu és zöldség.

**5**

Magas

Ételek sütése magas hőfokon, pl. rare steak, burgonyafasírt, ill. fagyasztott hasábburgonya.



9001160874

Az alábbi táblázatban a különböző kategóriákba tartozó ételekre gyűjtöttünk össze példákat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, állapotától és minőségétől függően változhat.

- Főzési funkciók
- Sütőszenzor

	Főzősegéd funkciók	min
<b>Hús</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Hússzelet, natúr <sup>1</sup>	↓	4 6-10
Hússzelet, panírozott <sup>1</sup>	↓	4 6-10
Filé <sup>2</sup>	↓	4 6-10
Karaj <sup>1</sup>	↓	3 10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>	↓	4 10-15
Bécsi szelet <sup>1</sup>	↓	4 10-15
Steak, angolosan (3 cm vastag) <sup>2</sup>	↓	5 6-8
Steak, közepes (3 cm vastag) <sup>2</sup>	↓	5 8-12
Steak, jól átsütve (3 cm vastag) <sup>1</sup>	↓	4 8-12
Szárnys mellehúsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>	↓	3 10-20
Aprópecsenye <sup>3</sup>	↓	4 7-12
Gyros <sup>3</sup>	↓	4 7-12
Szalonna <sup>1</sup>	↓	2 5-8
Darált hús <sup>3</sup>	↓	4 6-10
Hamburger (1,5 cm vastag) <sup>1</sup>	↓	3 6-15
Húspogácsa (2 cm vastag) <sup>1</sup>	↓	3 10-20
Töltött húsgombóc <sup>1</sup>	↓	3 10-20
Főtt kolbász <sup>1</sup>	↓	3 8-20
Nyers sült kolbász <sup>1</sup>	↓	3 8-20
<b>Puhára párolás funkció</b>		
Virslí puhára párolása <sup>4</sup>	↑	2 / 90 °C 10-20
<b>Főzés funkció</b>		
Húsgombócok <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 20-30
Levesbe való tyúk <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 60-90
Marhafartó <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 60-90
<b>Főzés kuktában funkció</b>		
Tyúk kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 15-25
Marha kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 15-25
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>		
Darabolt csirke sütése olajban <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 10-15
Húsgombóc sütése olajban <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 10-15
<b>Hal</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Halfilé, natúr <sup>1</sup>	↓	4 10-20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>	↓	3 10-20
Garnéla <sup>1</sup>	↓	4 4-8
Scampi <sup>1</sup>	↓	4 4-8
Sült hal, egész <sup>1</sup>	↓	3 10-20
<b>Puhára párolás funkció</b>		
Hal párolása <sup>4</sup>	↑	2 / 90 °C 15-20
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>		
Sörtésztás hal sütése olajban <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 10-15
Rántott hal sütése olajban <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 10-15

	Főzősegéd funkciók	min
<b>Tojásos ételek</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Tükörtojás vajon <sup>7</sup>	↓	2 2-6
Tükörtojás olajon <sup>2</sup>	↓	4 2-6
Rántotta <sup>3</sup>	↓	2 4-9
Omlett <sup>8</sup>	↓	2 3-6
Palacsinta <sup>8</sup>	↓	5 1.5- 2.5
Édes bundás kenyér <sup>8</sup>	↓	3 4-8
Császármorzsa <sup>8</sup>	↓	3 10-15
<b>Főzés funkció</b>		
Tojás főzése <sup>5</sup>	↑	3 / 100 °C 5-10
<b>Zöldségek és hüvelyesek</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Fokhagyma <sup>3</sup>	↓	2 2-10
Hagyma üvegesre párolása <sup>3</sup>	↓	2 2-10
Pírtott hagyma <sup>3</sup>	↓	3 5-10
Cukkini <sup>1</sup>	↓	3 4-12
Padlizsán <sup>1</sup>	↓	3 4-12
Paprika <sup>3</sup>	↓	3 4-15
Zöld spárga sütése <sup>1</sup>	↓	3 4-15
Gomba <sup>3</sup>	↓	4 10-15
Zöldség párolása olajon <sup>3</sup>	↓	1 10-20
Zöldség glasszírozása <sup>3</sup>	↓	3 6-10
<b>Főzés funkció</b>		
Brokkoli főzése <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 10-20
Karfiol főzése <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 10-20
Kelbimbó főzése <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 30-40
Zöldbab főzése <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 15-30
Csicszeriborsó <sup>5</sup>	↑	3 / 100 °C 60-90
Borsó <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 15-20
Lencse <sup>5</sup>	↑	3 / 100 °C 45-60
<b>Főzés kuktában funkció</b>		
Zöldségek kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 3-6
Csicszeriborsó kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 25-35
Bab kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 25-35
Lencse kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 10-20
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>		
Rántott zöldség olajban sütvé <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 4-8
Zöldség sörtésztásban, olajban sütvé <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 4-8
Rántott gomba olajban sütvé <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 4-8
Gomba sörtésztásban, olajban sütvé <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 4-8

<sup>1</sup> Többször fordítsa meg. / <sup>2</sup> Az olajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe. / <sup>3</sup> Rendszeresen keverje meg. / <sup>4</sup> Felhevítés és főzés fedő alatt. Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. / <sup>5</sup> A főznivalót az elején adja hozzá / <sup>6</sup> Az olajat fedővel lezárva melegítse. Fedő nélkül, adagonként süssse.

	Főzősegéd funkciók	min
<b>Burgonya</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Sült burgonya héjában főtt burgonyából <sup>3</sup>	↓	5 6-12
Sült burgonya nyers burgonyából <sup>3</sup>	↓	4 15-25
Krumplilángos <sup>8</sup>	↓	5 2.5-3.5
Svájci rösztli <sup>7</sup>	↓	2 50-55
Glasszírozott burgonya <sup>3</sup>	↓	3 15-20
<b>Puhára párolás funkció</b>		
Burgonyagombóc <sup>4</sup>	↑	2 / 90 °C 30-40
<b>Forralás funkció</b>		
Burgonya főzése <sup>5</sup>	↑	3 / 100 °C 30-45
<b>Főzés kuktában funkció</b>		
Burgonya kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 10-20
<b>Tészta és gabonafélék</b>		
<b>Puhára párolás funkció</b>		
Rizs <sup>4</sup>	↑	2 / 90 °C 25 - 35
Polenta <sup>3</sup>	↑	2 / 90 °C 3 - 8
Darakása <sup>3</sup>	↑	2 / 90 °C 5 - 10
<b>Főzés funkció</b>		
Tészta <sup>3</sup>	↑	3 / 100 °C 7 - 10
Tésztabatyu <sup>3</sup>	↑	3 / 100 °C 6 - 15
<b>Főzés kuktában funkció</b>		
Rizs kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 6 - 8
<b>Levesek</b>		
<b>Puhára párolás funkció</b>		
KréMLEVES <sup>3</sup>	↑	2 / 90 °C 10 - 15
<b>Főzés funkció</b>		
Húsleves <sup>5</sup>	↑	3 / 100 °C 60 - 90
Zacsokos levesek <sup>3</sup>	↑	3 / 100 °C 5 - 10
<b>Főzés kuktában funkció</b>		
Házi húsleves kuktában <sup>5</sup>	↑	4 / 120 °C 20 - 30
<b>Mártások</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Paradicsomszósz zöldséggel <sup>3</sup>	↓	1 25 - 35
Besamel mártás <sup>3</sup>	↓	1 10 - 20
Sajtmártás <sup>3</sup>	↓	1 10 - 20
Mártás besűrítése <sup>3</sup>	↓	1 25 - 35
Édes mártások <sup>3</sup>	↓	1 15 - 25

<sup>7</sup> A vajat és az élelmiszert a hangjelzés után tegye a serpenyőbe. / <sup>8</sup> Teljes időtartam adagonként. Egymás után süssse. / <sup>9</sup> Az élelmiszert a hangjelzés után adja hozzá. / <sup>10</sup> A vizet csak a hangjelzés után adja hozzá. Az élelmiszert akkor adja hozzá, ha a víz forr.

	Főzősegéd funkciók	min
<b>Desszertek</b>		
<b>Puhára párolás funkció</b>		
Tejberizs <sup>3</sup>	↑	2 / 90 °C 40-50
Zabkása <sup>3</sup>	↑	2 / 90 °C 10-15
Csokoládépuding <sup>3</sup>	↑	2 / 90 °C 3-5
<b>Főzés funkció</b>		
Kompót <sup>5</sup>	↑	3 / 100 °C 15-25
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>		
Töltött fánk sütése olajban <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 5-10
Amerikai fánk sütése olajban <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 5-10
Buñuelos sütése olajban <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 5-10
<b>Mélyhűtött termékek</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Hússzelet <sup>1</sup>	↓	4 15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>	↓	4 10-30
Szárnys mellhúsa <sup>1</sup>	↓	4 10-30
Csirkefiletek <sup>1</sup>	↓	4 10-15
Gyros <sup>3</sup>	↓	4 10-15
Kebab <sup>3</sup>	↓	4 10-15
Halfilé, natúr <sup>1</sup>	↓	3 10-20
Halfilé, panírozott <sup>1</sup>	↓	3 10-20
Halrudacsok <sup>1</sup>	↓	4 8-12
Hasábburgonya sütése <sup>3</sup>	↓	5 4-6
Serpenyőben készített ételek <sup>3</sup>	↓	3 6-10
Tavaszi tekercs <sup>1</sup>	↓	4 10-30
Camembert <sup>1</sup>	↓	3 10-15
<b>Melegítés/melegen tartás funkció</b>		
Zöldségek tejszínes mártásban <sup>3</sup>	↑	1 / 70 °C 15-20
<b>Főzés funkció</b>		
Zöldbab <sup>4</sup>	↑	3 / 100 °C 15-30
<b>Sütés sok olajjal funkció</b>		
Hasábburgonya sütése <sup>6</sup>	↑	5 / 170 °C 4-8
<b>Egyebek</b>		
<b>Sütés kevés olajjal funkció</b>		
Camembert <sup>1</sup>	↓	3 7-10
Kruton <sup>3</sup>	↓	3 6-10
Száraz készételek <sup>10</sup>	↓	1 5-10
Mandula pirítása <sup>9</sup>	↓	4 3-15
Dió pirítása <sup>9</sup>	↓	4 3-15
Fenyőmag pirítása <sup>9</sup>	↓	4 3-15
<b>Melegítés/melegen tartás funkció</b>		
Gulyásleves melegítése <sup>5</sup>	↑	1 / 70 °C 10-20
Forralt bor melegítése <sup>5</sup>	↑	1 / 70 °C -
<b>Puhára párolás funkció</b>		
Tej felmelegítése <sup>5</sup>	↑	2 / 90 °C 3-10