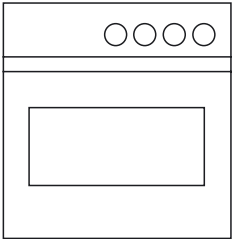




**ES Instrucciones de uso**  
**HU Használati útásítás**

**3**  
**44**



**HB 420 .40 E**  
**HV 420 510**

# Índice

<b>Qué hay que tener en cuenta</b>	<b>5</b>
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	6
Causas de los daños	6
<b>Su nuevo horno</b>	<b>8</b>
El panel de mando	8
Mando de funciones	8
Mando de temperatura	9
Teclas de manejo y panel indicador	10
Mandos giratorios escamoteables (según modelos)	10
Tipos de calentamiento	10
Horno y accesorios	12
Ventilador	13
<b>Antes del primer uso</b>	<b>13</b>
Calentar el horno	14
Limpieza previa de los accesorios	14
<b>Programar el horno</b>	<b>14</b>
Desconexión manual del horno	15
El horno se desconecta automáticamente	16
<b>Reloj avisador</b>	<b>17</b>
Así se programa	17
<b>Ajustes básicos</b>	<b>19</b>
Modificar los ajustes básicos	19
<b>Cuidados y limpieza</b>	<b>20</b>
Parte externa del aparato	20
Horno	21
Función Clean	26

# Índice

Limpieza de los cristales .....	23
Limpieza de las rejillas .....	24
Junta .....	24
Accesorios .....	24
<b>¿Qué hacer en caso de avería? .....</b>	<b>25</b>
Cambiar la lámpara de iluminación del horno .....	25
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>26</b>
<b>Embalaje y aparatos usados .....</b>	<b>27</b>
<b>Tablas y sugerencias .....</b>	<b>28</b>
Pasteles y repostería .....	28
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .....	31
Carne, aves, pescado, gratinados, tostadas .....	32
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill .....	36
Gratinados, soufflés, tostadas .....	37
Descongelar .....	38
Desecar .....	38
Cocción de mermeladas .....	39
Consejos prácticos para el ahorro de energía .....	41
<b>Acrilamida en los alimentos .....</b>	<b>42</b>
¿Qué se puede hacer? .....	42

---

# Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

---

## Antes del montaje

### **Daños por el transporte**

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

### **Conexión eléctrica**

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar su aparato. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

---

## Indicaciones de seguridad

### Horno caliente

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

### Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

---

## Causas de los daños

### Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

### Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

**Jugo de frutas**

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

**Enfriamiento con la puerta del horno abierta**

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

**Junta del horno muy sucia**

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

**La puerta del horno como superficie de apoyo**

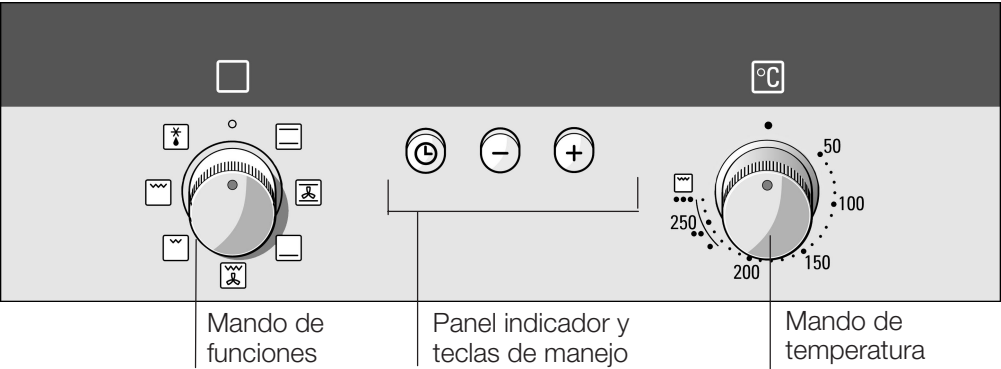
No subirse ni sentarse en la puerta del horno cuando esté abierta.

# Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores, las teclas de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

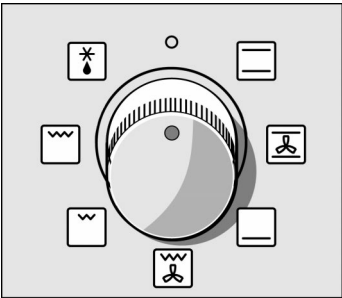
## El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



## Mando de funciones

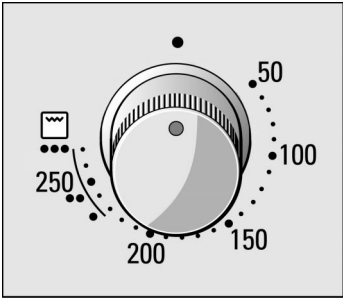
A través del mando de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno.



### Ajustes

	Calor superior e inferior
	Aire caliente
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie
	Grill variable de amplia superficie

# Mando de temperatura



## Niveles del grill

### Ajustes



Descongelar

Cuando se realizan ajustes, el símbolo sobre el mando de funciones se ilumina (según modelos). La lámpara del horno se enciende.

Programar con el mando de temperatura la temperatura o el nivel del grill.

### Temperatura

50-270

Márgenes de temperatura en °C

Grill

Nivel de potencia

•

Grill flojo

1

••

Grill medio

2

•••

Grill potente

3

clean

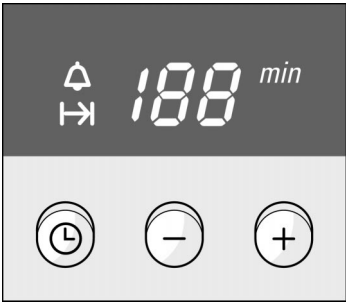
Función de limpieza

El símbolo situado encima del mando de temperatura se enciende cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento. Al descongelar el símbolo no se ilumina.

Al asar con grill variable, en la pequeña superficie o amplia , el nivel del grill se ajusta con el mando de temperatura.



# Teclas de manejo y panel indicador



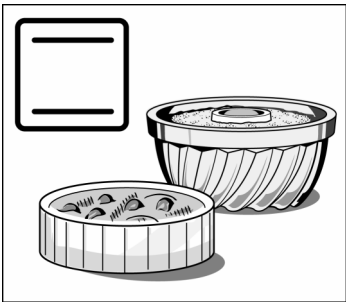
Tecla de reloj ⌚	Para ajustar el reloj avisador 🔔 y la duración del horno ➡.
Tecla menos -	Para disminuir los valores de ajuste.
Tecla más +	Para aumentar los valores de ajuste.

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

# Mandos giratorios escamoteables (según modelos)

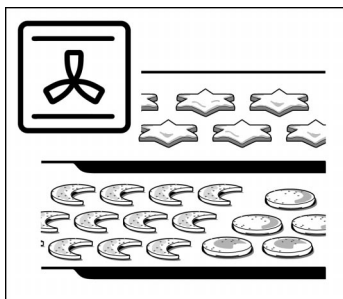
Los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.  
El mando de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda, el mando de temperatura sólo a la derecha.

# Tipos de calentamiento



## Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.  
Con este tipo de calentamiento, obtendrá un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También resulta apropiado para el asado de piezas de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.

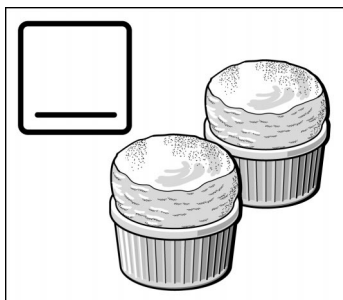


### Aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

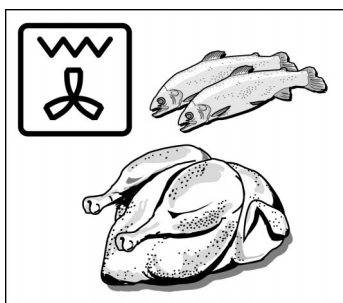
Con el aire caliente se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles. Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las del calor superior e inferior.

El aire caliente es la opción más apropiada para desecar.



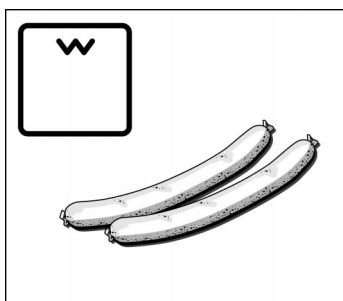
### Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



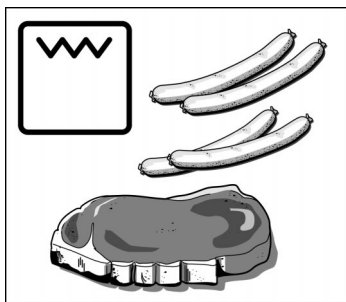
### Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



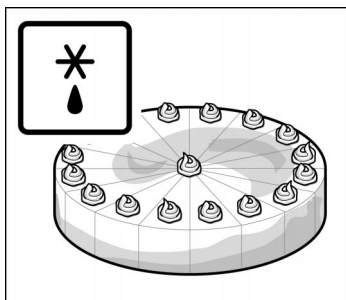
### Grill variable de pequeña superficie

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar el alimento en la parte central de la parrilla.



### Grill variable de amplia superficie

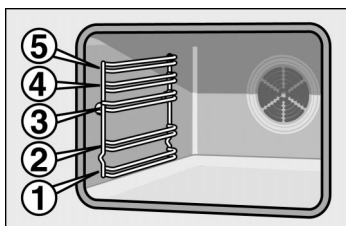
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



### Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. La carne congelada, las aves, el pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

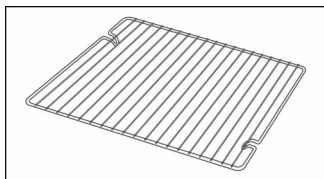
## Horno y accesorios



Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 niveles diferentes.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los alimentos pueden retirarse fácilmente.

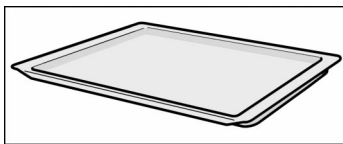
### Accesorios



Los accesorios se pueden adquirir en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

### Parrilla

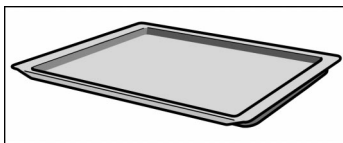
para usar con diferentes tipos de recipientes (moldes, fuentes, etc.).



### **Bandeja de aluminio**

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



### **Bandeja esmaltada.**

para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.

---

## **Ventilador**

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

---

## **Antes del primer uso**

En este capítulo se informa de todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si la indicación visual en la cocina parpadea el símbolo **I→I**.

**Si en la indicación visual  
parpadea el símbolo I→I**


Pulsar la tecla de reloj **⌚**. La indicación está ahora oscura. El horno está listo para funcionar.

---

## Calentar el horno

### Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el selector de funciones en .
2. Programar 240 °C con el selector de temperaturas.

Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

---

## Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

---

## Programar el horno

### Desconectar el horno manualmente

Hay dos posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

### El horno se desconecta automáticamente

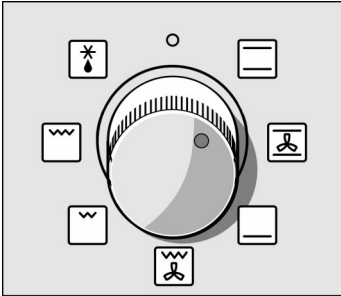
Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

### Tablas y sugerencias

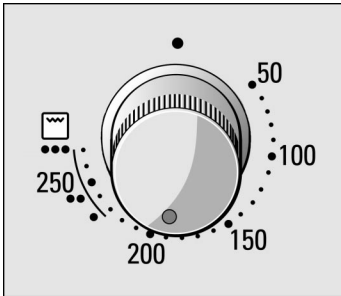
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

# Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Seleccionar con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado.



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.

**Cuando el plato esté listo**

Desconectar el mando de funciones.



**Modificación de los ajustes**

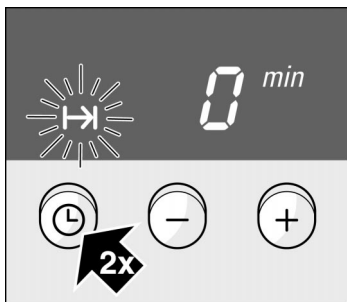
Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

## El horno se desconecta automáticamente

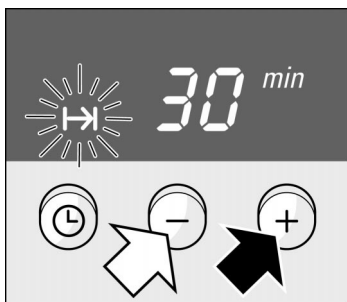
Ejemplo: Duración  
45 minutos

Ajuste tal como se describe en los puntos 1 y 2.  
Introduzca ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.


3. Pulsar dos veces la tecla de reloj .  
El símbolo duración  parpadea.

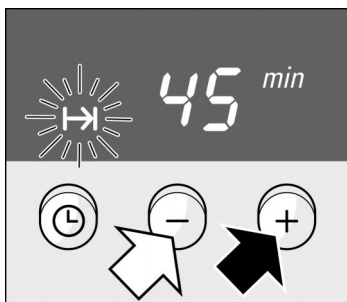


4. Pulsar la tecla + o la tecla –.  
Aparece un valor propuesto.  
Tecla + valor propuesto = 30 minutos.  
Tecla – valor propuesto = 10 minutos.




5. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla –.

Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo duración  se ilumina en el panel indicador.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.  
Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el mando de funciones.

## Cancelar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla de reloj ⌚. Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el mando de funciones.

## Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Si el símbolo se ilumina, se ha aplicado el ajuste. Es posible cambiar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el apartado “Ajustes básicos”.

---

# Reloj avisador

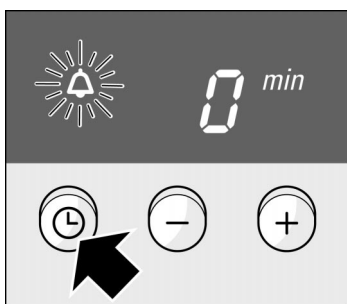
Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial. Así podrá diferenciar si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o la duración del tiempo de cocción del horno.

---

## Así se programa

Ejemplo: 20 min.



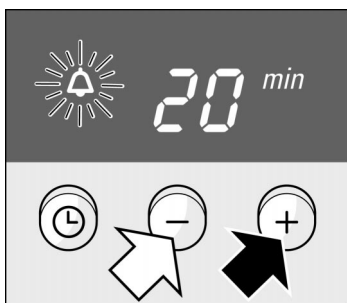
1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

El símbolo del reloj avisador ⚠ parpadea.






2. Pulsar la tecla + o la tecla –.  
Aparece un valor propuesto.  
Tecla + valor propuesto = 10 minutos.  
Tecla – valor propuesto = 5 minutos.




3. Ajustar el tiempo del reloj con la tecla + o la tecla –.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se ilumina en el panel indicador. El tiempo transcurre de manera visible.


### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj . El símbolo  se apaga.

### Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj . Ajustar el tiempo con la tecla + o la tecla –.

### Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj . Pulsar la tecla – hasta que la indicación esté a cero.

### El tiempo del reloj avisador y la duración transcurren simultáneamente

Los dos símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible en el panel indicador.

Consultar la duración  restante: Pulsar dos veces la tecla de reloj . En el panel indicador aparece durante unos segundos la duración.

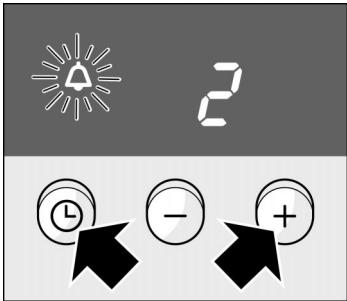
# Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar el ajuste básico para la duración de la señal y el tiempo de aplicación de los ajustes.

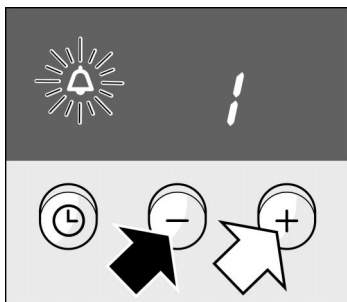
Ajuste básico	Función	Modificar en
Duración de la señal $\mathcal{Z}$ = aprox. 2 min	Señal una vez transcurrida una duración o el tiempo del reloj avisador	Duración de la señal $\textit{!}$ = aprox. 10 s $\mathcal{Z}$ = aprox. 5 min
Tiempo de aplicación $\mathcal{Z}$ = medio	Tiempo de espera hasta que se aplican los ajustes	Tiempo de aplicación $\textit{!}$ = corto $\mathcal{Z}$ = largo

## Modificar los ajustes básicos

Ejemplo: Modificar la duración de la señal a 10 segundos



1. Pulsar simultáneamente la tecla de reloj  $\text{⌚}$  y la tecla + hasta que aparezca un  $\mathcal{Z}$  en el panel indicador. Esto es el ajuste básico para la duración de la señal.



2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o la tecla -.

3. Confirmar con la tecla de reloj ⌚.  
En el panel indicador aparece un 2 para el ajuste básico del tiempo de aplicación.

Modificar el ajuste básico como se indica en el punto 2 y pulsar la tecla de reloj ⌚.

Confirmar el ajuste básico que no se desea modificar con la tecla de reloj ⌚.

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.

### Modificar sólo un ajuste básico

#### Corrección

---

## Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

---

### Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, debe limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

### Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

## Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

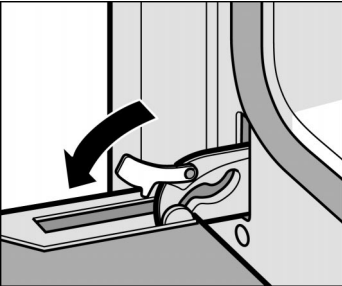
### **Para facilitar la limpieza del horno**

es posible conectar la lámpara y descolgar la puerta.

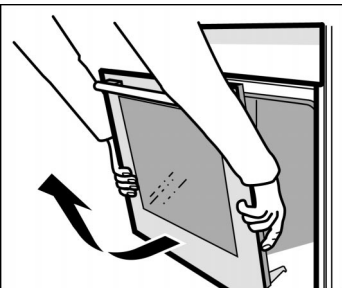
#### **Conectar la lámpara del horno Cómo descolgar la puerta del horno**

Situar el mando de funciones en .

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



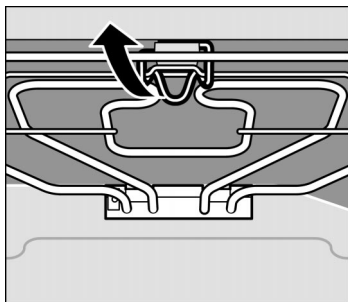
1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo, situadas a la derecha e izquierda.



3. Inclinarse la puerta del horno.  
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha e izquierda.  
Cerrar un poquito la puerta y sacarla.

Tras la limpieza, volver a montar la puerta del horno siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

## Abatir el calentador del grill



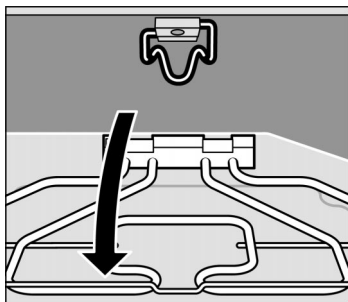
Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.

¡Peligro de quemaduras!

Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible.

Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.



Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill.

Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

## Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior está recubierta con esmalte autolimpiante. Se limpia sola mientras el horno está en funcionamiento. A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca la placa posterior con limpiahornos.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

## Limpieza de la base del horno

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

Por cierto:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos ni agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

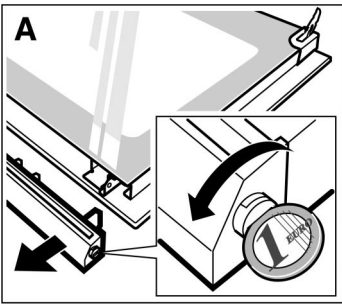
#### **Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno**

Limpe el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

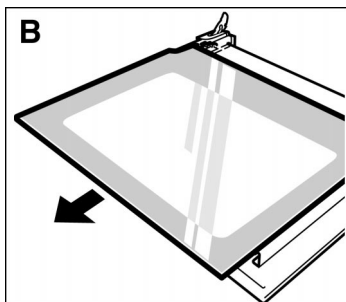
---

## **Limpieza de los cristales**

Es posible retirar los cristales de la puerta del horno para una mejor limpieza.



- 1.** Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
- 2.** Quitar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)



### 3. Extraer el cristal. (Figura B)

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

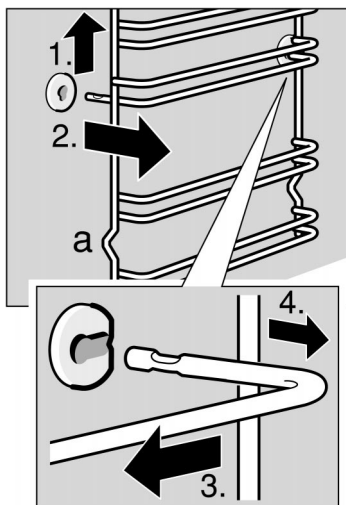
### 4. Volver a introducir el cristal superior.

### 5. Colocar y enroscar la tapa.

### 6. Volver a montar la puerta del horno.

**La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado debidamente.**

## Limpieza de las rejillas



Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla,
3. luego tirar de la rejilla
4. y extraerla

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

## Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

## Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

# ¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

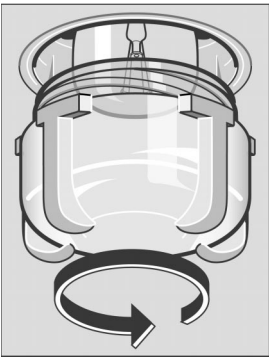
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
El indicador de hora parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.

**Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.**

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

## Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el servicio de asistencia técnica o en un comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.



**Sustitución del cristal protector**

Cuando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

---

# Servicio de Asistencia Técnica

**Nº de producto y nº de fabricación**

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
----------------	----

Servicio de Asistencia Técnica
--------------------------------

---

# Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

---

# Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

---

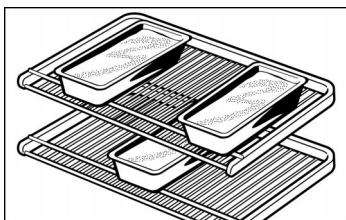
## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse aire caliente. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocarlos sobre las parrillas como se ilustra en la figura.



### Tablas











El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.

La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan












siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de la tablas, se facilita información adicional.




Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		170-190	50-60
	3 moldes rectangulares*	2+4		150-170	70-90
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		160-180	60-70
	3 moldes rectangulares*	2+4		150-170	70-90
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		180-200	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	1		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2		160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		160-180	60-70

\* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.








\*\* Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

Pasteles en la bandeja de horneado		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con revestimiento seco	Bandeja esmaltada 2 bandejas*	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	40-50
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa* (fruta)	Bandeja esmaltada 2 bandejas*	3		170-190	40-50
		2+4		160-180	55-65
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja esmaltada	3		170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	2		170-190	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3		150-170	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja esmaltada	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja esmaltada	2		180-200	55-65
Pizzas	Bandeja esmaltada 2 bandejas*	2		210-230	25-35
		2+4		180-200	45-55

\* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	40-50
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	35-45
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	4		200-220	20-30

\* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.



Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja 2 bandejas	3		150-170	10-20
		2+4		140-160	30-40
Merengues	bandeja	3		80-100	125-155
Buñuelos de viento	bandeja	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja 2 bandejas*	3		100-120	30-40
		2+4		100-120	40-50
Pasta de hojaldre	Bandeja 2 bandejas*	3		170-190	25-35
		2+4		170-190	35-45

\* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.

<b>El pastel sale demasiado seco.</b>	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
<b>El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).</b>	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
<b>Las pastas se han dorado de forma irregular.</b>	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
<b>El pastel de frutas queda demasiado claro por debajo. El zumo rebosa.</b>	Utilizar la próxima vez la bandeja esmaltada más honda.
<b>Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.</b>	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
<b>Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.</b>	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

## Carne, aves, pescado

### Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor. La bandeja esmaltada también es apropiada para cocinar grandes asados.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

### **Consejos prácticos para asar**

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

### **Consejos prácticos para asar al grill**

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.





















Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.


La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.



Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1		220-240	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5		3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		220-240	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		180-200	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pierna de cordero deshuesada	1,5kg	abierto	1		150-170	110

- \* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.
- \*\* Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.
- \*\*\* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

**Aves**

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.



Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.






Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.





La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		170-190	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110

Pescado

Los valores de la tabla se han calculado a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		2	20-25

\* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos  
para el asado  
convencional y el  
asado al grill






No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.



Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.	Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

## Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar, bandeja esmaltada	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos*	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración minutos
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4		3	5-8

\* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.


\*\* Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

## Descongelar

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
<b>Productos congelados*</b> p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		40–50 °C





\* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

## Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja esmaltada y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+4		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+4		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+4		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+4		80	aprox. 1½ horas

Nota

Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

## Cocción de mermeladas

Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.


Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

- 1. Colocar la bandeja esmaltada en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
- 2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada.
- 3. Cerrar la puerta del horno.
- 4. Colocar el mando de funciones en .
- 5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 a 180 °C.

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el mando de temperatura. El mando de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos del calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el mando de funciones.

Fruta en tarros de 1 litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas	Calentamiento posterior
Manzanas, grosellas, fresas	Desconexión	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	Desconexión	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconexión	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura a 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el mando de temperatura. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el mando de funciones se mantiene conectado.

Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calentamiento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

**Retirar los tarros del horno**

Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.

## Consejos prácticos para el ahorro de energía

- Precalentar el horno cuando se indique en la receta o en la tabla de cocción.
- Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.
- En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden colocar simultáneamente dos moldes rectangulares uno junto al otro.
- En caso de largos períodos de horneado, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto aprovechando, de este modo, el calor residual para terminar la cocción del alimento o plato.



---

# Acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

## ¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por

altas temperaturas  
un contenido de agua reducido en los alimentos  
productos demasiado dorados.

## ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

Patatas chips, patatas fritas,  
tostadas, panecillos, pan,  
productos de pastelería (galletas y bizcochos).

---

## ¿Qué se puede hacer?

### Generalidades

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.  
Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por BMVEL<sup>1</sup>:

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.

“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.

Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

### Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente a 180 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

<sup>1</sup> Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

# Tárgymutató

<b>Mire ügyeljen</b> .....	<b>46</b>
A beépítés előtt .....	46
Biztonsági útmutató .....	47
A sérülések okai .....	47
<b>Az Ön új tűzhelye</b> .....	<b>49</b>
Kezelőfelület .....	49
Funkcióválasztó .....	49
Hőfokszabályozó .....	50
Kezelógombok és kijelző-mező .....	50
Besüllyeszthető kapcsoló-fogantyúk (típustól függően) .....	51
Fűtési módok .....	51
Sütő és tartozékai .....	53
Hűtőventillátor .....	54
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>54</b>
Sütő felfűtése .....	54
A tartozékok elő-tisztítása .....	54
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>55</b>
A sütő manuális kikapcsolása .....	55
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia ....	56
<b>A jelzőóra</b> .....	<b>57</b>
Így állítsa be .....	57
<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>59</b>
Az alapbeállítások megváltoztatása .....	59
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>60</b>
Külső tisztítás .....	60

# Tárgymutató

Sütő .....	61
Az üvegtáblák tisztítása .....	63
Az állványok tisztítása .....	64
Ajtószigetelés .....	64
Tartozékok .....	64
<b>Mi a teendő zavar esetén? .....</b>	<b>65</b>
A sütőlámpa cseréje .....	65
<b>Vevőszolgálat .....</b>	<b>66</b>
<b>Csomagolás és a régi készülék .....</b>	<b>67</b>
<b>Táblázatok és hasznos tanácsok .....</b>	<b>67</b>
Torták és sütemények .....	68
Tippek a sütéshez .....	71
Hús, baromfi, hal .....	72
Tippek sütéshez és grillezéshez .....	75
Felfújtak, csőbensült, piritós .....	76
Felolvasztás .....	76
Aszalás .....	77
Befőzés .....	77
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz .	79
<b>Akrilamidok az élelmiszerekben .....</b>	<b>80</b>
Hogyan kerülhető el .....	80

---

# Mire ügyeljen

Kérjük, olvassa át figyelmesen ezt a használati utasítást. Csak így tudja tűzhelyét helyesen és biztonságosan kezelni.

Őrizze meg a használati utasítást és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, adja vele oda az útmutatókat is.

---

## A beépítés előtt

### Szállítási sérülések

Ellenőrizze a készüléket a kicsomagolás után. Szállítási sérülés esetén nem szabad a készüléket a hálózatra csatlakoztatni.

### Villamos csatlakozás

Csak felhatalmazott szakember csatlakoztathatja a tűzhelyet. A hibás csatlakoztatás miatti sérülések esetén a garancia-jog megszűnik.

A készülék első használata előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az Ön lakásában lévő elektromos hálózat földelve van, valamint megfelel az összes hatályos biztonsági előírásnak. A készülék üzembe helyezését csak vizsgázott szakember végezheti. A szerelés során mind a regionális áramszolgáltató által meghatározott, mind pedig az országos előírásokat követni kell.

Ha a készüléket földelés nélkül vagy helytelenül összeszerelve használja - bár nagyon valószínűtlen - igen komoly károkat is okozhat (személyi sérülés vagy áramütés általi halált). A nem előírászerű elektromos csatlakoztatásból eredő nem megfelelő működésért és esetleges károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

---

## Biztonsági útmutató

### Forró sütő



Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.  
A tűzhelyet csak az ételek elkészítéséhez használja.

A sütőajtót óvatosan nyissa ki. Az ajtón át forró gőz léphet ki.

Soha ne érintse meg a forró sütő belső felületét és a fűtőelemeket. Égésveszély!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!

Soha ne tároljon semmilyen éghető tárgyat a sütőben. Tűzveszély!

Soha ne csíptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábeleit a forró sütőajtóval. A csatlakozókábel szigetelése megolvadhat. Rövidzárlat-veszély!

### Javítások



A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek. Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

Ha a készülék elromlott, kapcsolja ki a tűzhely biztosítékait a biztosítékos szekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

---

## A sérülések okai

### Sütőlap vagy alufólia a sütő fenéklapján

Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőlapot. Ne helyezzen be alufóliát sem.  
Hőtorlódás léphet fel. A sütési időtartam megváltozik és a zománc megsérül.

### Víz a sütőben

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Így a zománc megsérülhetne.

### Gyümölcsle

Nagyon lédús gyümölcsből süt süteményt, ne rakja meg túlzottan a sütőlapot. A sütőlapról lecsepegni gyümölcsle foltot hagy maga után, amelyet többé nem lehet eltávolítani.

### **Kihűlés nyitott sütőajtónál**

A sütőt csak zárt állapotban hagyja kihűlni. Soha ne csíptesse oda semmit a sütőajtóval. Ha csak résnyire is nyitva hagyja a sütőajtót, az szomszédos éghető bútor-előlapok idővel megsérülnek.

### **Erősen szennyezett sütőtömítés**

Ha a sütőtömítés erősen szennyezett, üzem közben a sütőajtó nem zár rendesen. A határoló bútor-előlapok megsérülhetnek. A sütő tömítését tartsa tisztán.

### **Sütőajtó, mint ülőfelület**

Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.

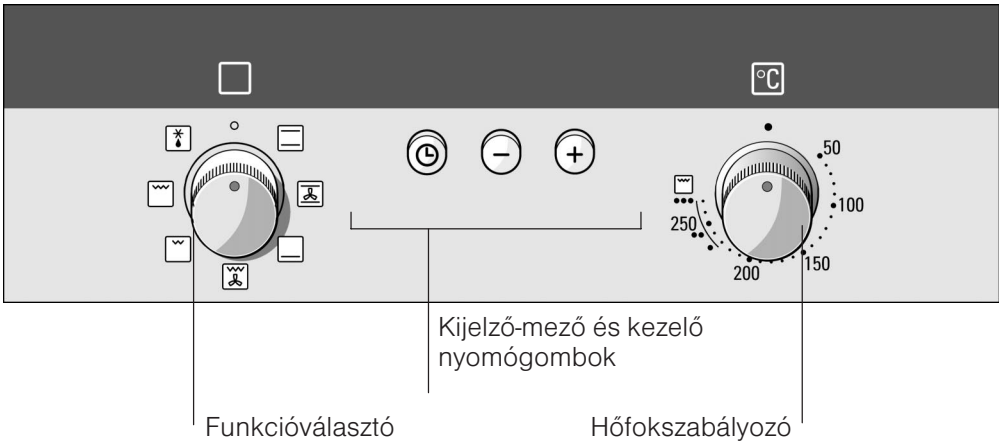
Itt megismerheti új készülékét. Bemutatjuk a kezelőfelület a kapcsolókkal és a kijelzőkkel. Információkat kap a fűtési módokról és a mellékelt tartozékokról.

# Az Ön új tűzhelye

Itt megismerheti új készülékét. Bemutatjuk a kezelőfelület a kapcsolókkal és a kijelzőkkel. Információkat kap a fűtési módokról és a mellékelt tartozékokról.

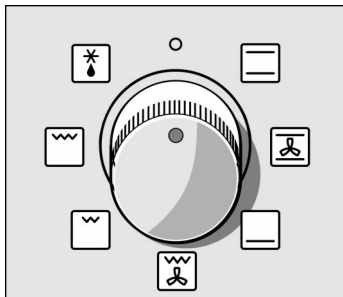
## Kezelőfelület

A készülékek típusonkénti eltérései.



## Funkcióválasztó

Állítsa be a sütőhöz a fűtési módot a funkcióválasztóval.






### Állásai

	Felső és alsó fűtés
	Forró levegő*
	Alsó fűtés
	Légkeverős grillezés

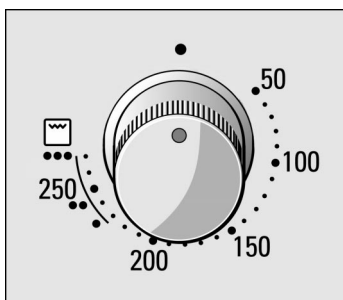


## Állásai

	Felületi grill, kis felület
	Felületi grill, nagy felület
	Felolvasztás

Ha a funkcióválasztót beállítja, világít a funkcióválasztó feletti szimbólum(típustól függően). A sütőben lévő lámpa bekapcsol.

## Hőfokszabályozó



A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



### Hőmérséklet

50-270	Hőmérséklet tartomány °C-ban
--------	------------------------------

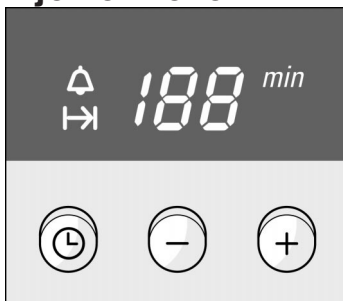
Grill 		Fokozat
•	Gyenge grill	1
••	Közepes grill	2
•••	Erős grill	3




A hőfokszabályozó feletti szimbólum világít, amikor a sütő fűt. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik. Grillezéskor a szimbólum nem világít.

## Grillfokozatok

A felületi grill kis  vagy nagy felülete  esetén állítson be a hőfokszabályozóval egy grillfokozatot.

## Kezelőgombok és kijelző-mező



Óra nyomógomb 	Ezzel állíthatja be a jelzőórát  és a sütési időtartamot  .
Mínusz nyomógomb -	Ezzel csökkentheti a beállítási értéket.
Plusz nyomógomb +	Ezzel növelheti a beállítási értéket.

A kijelző-mezőn leolvashatja a beállított értékeket.

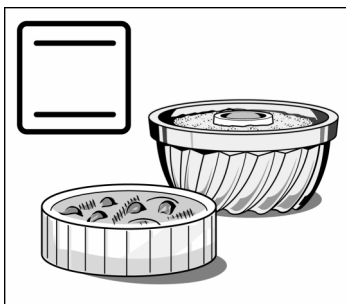
## Besüllyeszthető kapcsoló- fogantyúk (típustól függően)

A kapcsolófogantyúk besüllyeszthetők. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsolófogantyút.

A funkcióválasztót jobbra és balra is elfordíthatja, de a hőfokszabályzót csak jobbra szabad forgatni.

## Fűtési módok

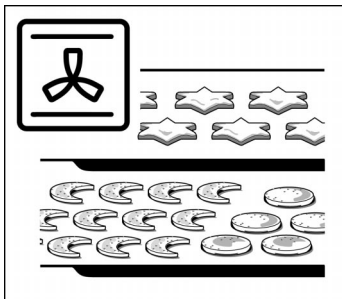
A sütő használatánál különböző fűtési módok állnak rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.



### Felső és alsó fűtés

Így a meleg felülről és alulról egyenletesen éri a süteményt vagy a sültet.

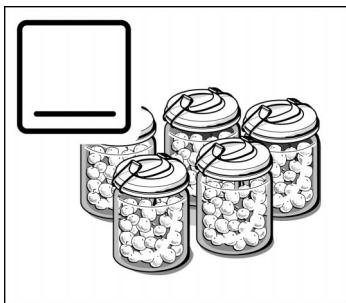
A sütőformában készülő kevert tészták és a felfújtak így sikerülnek a legjobban. Sovány marha-, borjú- és vadsültekhez is nagyon jól használható a felső és alsó sütés.



### Forró levegő

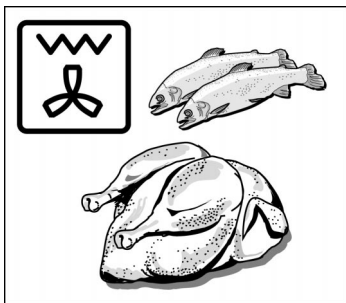
A hátsó falon található ventilátor egyenletesen sugározza a hőt a sütőben.

A forró levegővel a süteményeket és a pizzákat két szinten lehet sütni. A szükséges sütő-hőmérséklet alacsonyabb, mint a felső és alsó sütés esetén. További sütőtepsik a szakkereskedőknél kaphatók. Aszaláshoz is kiválóan alkalmas a forró levegő.



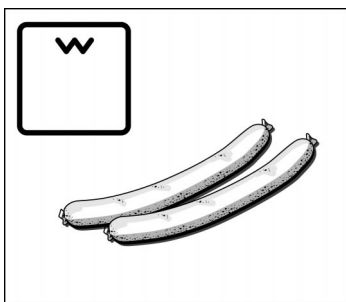
### Alsó fűtés

Az alsó fűtéssel tudja az ételek alsó oldalát utánsütni vagy megpirítani. A befőzéshez is ez a leginkább alkalmas.



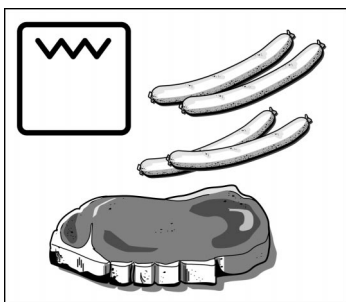
### Légkeverős grillezés

Grill-fűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsolják egymást ki és be. A sütés szünetelésekor a ventilátor a grillsütő által leadott meleget keveri az étel körül. Így a húsok minden oldalról egyenletesen ropogósra pirulnak.



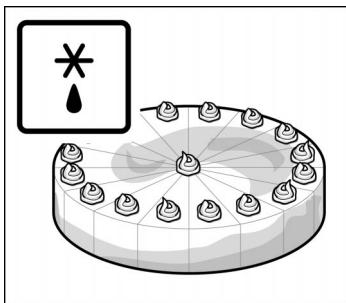
### Felületi grill, kis felület

Ennél a fűtőtest középső része van bekapcsolva. A fűtési mód kis mennyiségekhez alkalmas. Ezzel energiát takarít meg. Helyezze a grillszeleteket a rostély középső részére.



### Felületi grill, nagy felület

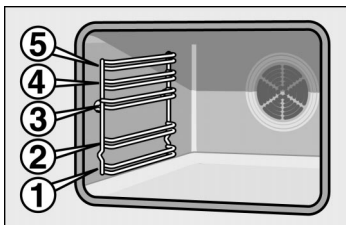
A grill-fűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy pirítóst készíthet.



## Felolvasztás

A sütő hátsó falán lévő ventilátor megkeveri a levegőt a sütőben a fagyasztott étel körül. A mélyhűtött húsdarabok, a szárnyasok, a kenyér és a sütemények így egyenletesen olvadnak fel.

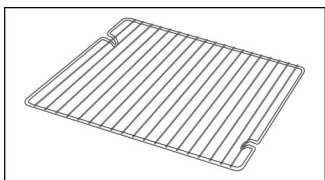
## Sütő és tartozékai



A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

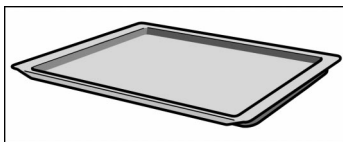
A tartozékokat akár kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy kibillennének. Így könnyen kiveheti az ételeket.

### Tartozékok



#### Rostély

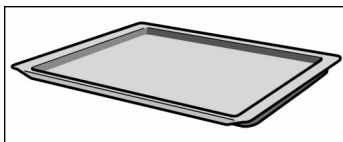
az edényekhez, süteményformákhoz, sütéshez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.



#### Alumínium tálca

süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.



#### Zománcozott tálca

nedvdús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy méretű sültetekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.

---

## Hűtőventillátor


A sütőt egy hűtőventillátorral láttuk el. Ez szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó fölött távozik.

---


## Az első használat előtt

Ebben a fejezetben találja meg azokat a tennivalókat, amelyet az első főzés előtt el kell végeznie.

Melegítse fel a sütőt, és tisztítsa meg a tartozékokat. Olvassa el a biztonsági útmutatót a "Mire ügyeljen" fejezetben.

Elsőként azt nézze meg, hogy a tűzhely kijelzőjén villog-e a  szimbólum.

**Ha a kijelzőn villog a  szimbólum**


Nyomja meg az óra  nyomógombot. A kijelző most elsötétedik. Ezzel a sütő üzemkész.

---

## Sütő felfűtése

**Így járjon el**

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőteret.

- 1.** Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
- 2.** A hőfokszabályozóval állítson be 240 °C-ot. 60 perc után kapcsolja ki a funkcióválasztót.

---

## A tartozékok elő-tisztítása

Mielőtt egy tartozékot használna, tisztítsa meg alaposan mosogatószeres vízzel és egy törlőruhával.

# A sütő beállítása

## A sütő manuális kikapcsolása

A sütő beállítására két lehetősége van.

Ha az étel készen van, Ön kapcsolja ki a sütőt.


## A sütő automatikus kikapcsolása

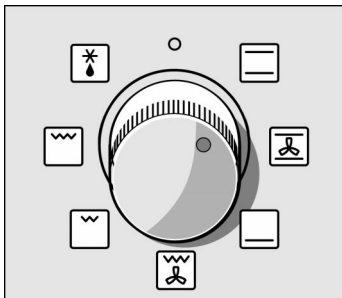
Így a konyhát hosszabb időre is elhagyhatja.

## Táblázatok és hasznos tanácsok

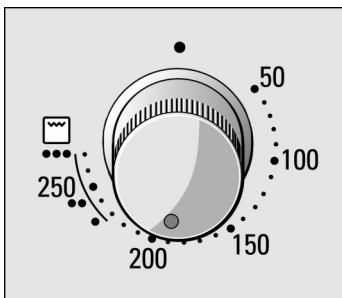
A táblázatok és hasznos tanácsok fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállítást.

## A sütő manuális kikapcsolása

Példa: Felső és alsó fűtés ,  
190 °C



**1.** A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



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

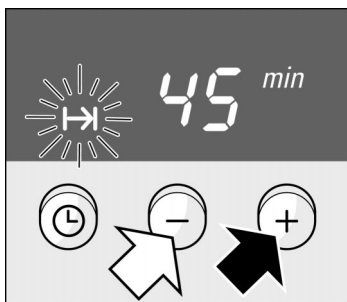
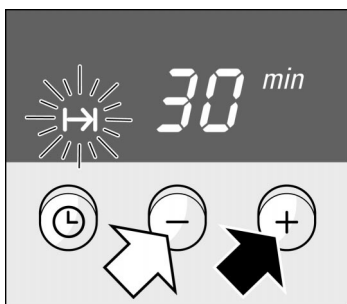
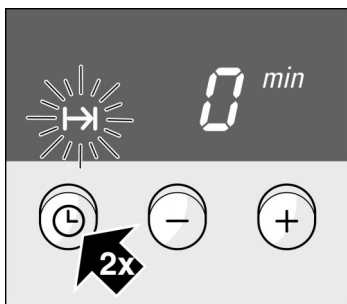
## Kikapcsolás

Ha az étel készen van, kapcsolja ki a funkcióválasztót.

## A beállítások megváltoztatása



### Ha a sütőnek automatikusan kell kikapcsolnia

Példa: Legyen a sütési idő 45 perc




A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.

Végezze el a beállítást az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Állítsa be most még a főzési időt az ételhez (időtartamot).


- 3.** Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot. Az időtartam szimbólum  villog.

- 4.** Nyomja meg a + vagy - nyomógombot. Megjelenik a javasolt érték.  
A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 30 perc.  
A - nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.


- 5.** A + vagy a - nyomógommbal állítsa be az időtartamot.

Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn világít az időtartam szimbólum .

## Ha a beállított időtartam lefutott

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.  
Nyomja meg kétszer az  nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

## A beállítás megszakítása

Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot.  
Nyomja a - nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

## Megjegyzés

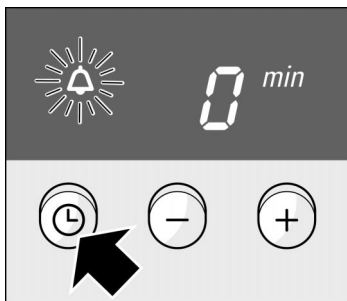
A beállításokon addig tud változtatni, amíg a szimbólum villog. Amikor a szimbólum világít, a beállítás már átvételre került. A várakozási időt, amíg a készülék a beállításokat átveszi, meg lehet változtatni. Nézzon utána az "Alapbeállítások" fejezetben.



# A jelzőóra

A jelzőórát mint egy normál konyhai órát használhatja. Az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra egy különleges hangjelzéssel rendelkezik. Így hallhatja, hogy a jelzőóra vagy egy sütő-időtartam járt-e le.

## Így állítsa be

Példa: legyen az idő 20 perc



1. Nyomja meg az óra  nyomógombot.  
A jelzőóra szimbólum  villog.



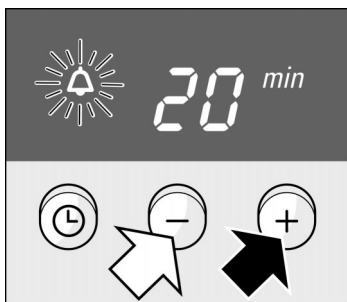


## 2. Nyomja meg a + vagy - nyomógombot.

Megjelenik a javasolt érték.

A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.

A - nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 5 perc.



## 3. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a szimbólum . A beállított idő láthatóan fut le a kijelzőn.

### **Ha az idő letelt**

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg az óra nyomógombot. A kijelző kialszik.

### **A jelzőóra idejének megváltoztatása**

Nyomja meg az óra nyomógombot. A + vagy a - nyomógombbal változtassa meg az időt.

### **A beállítás törlése**

Nyomja meg az óra nyomógombot. Nyomja a - nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll.

### **A jelzőóra és a sütés időtartama egyidejűleg fut le**

Mindkét szimbólum világít. A jelzőórán beállított idő múlását folyamatosan mutatja a kijelző.

A hátralévő idő lekérdezése: Nyomja meg kétszer az óra nyomógombot. Az időtartam néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

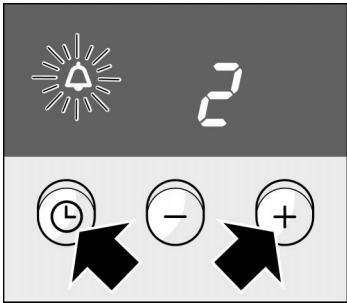
# Alapbeállítások


Az Ön sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. A hangjelzés hosszának alapbeállítását, és a beállítások átvételi idejét megváltoztathatja.

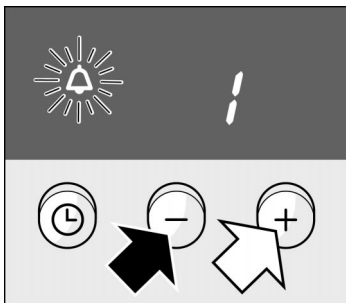
Alapbeállítás	Funkció	Változtatás
Hangjelzés 2 = kb. 2 perc	Hangjelzés egy időtartam vagy a jelzőóra idejének lejárta	Hangjelzés 1 = kb. 10 másodperc 3 = kb. 5 perc
Átvételi idő 2 = közepes	Az a várakozási idő, amíg a készülék a beállításokat átveszi	Átvételi idő 1 = rövid 3 = hosszú

## Az alapbeállítások megváltoztatása

Példa: Változtassa meg a hangjelzés hosszát 10 másodpercre



1. Nyomja meg egyidejűleg az óra  nyomógombot és a + nyomógombot, amíg a kijelzőn egy 2 megjelenik. Ez a jelenlegi alapbeállítás a hangjelzés hosszára.



2. A + vagy a – nyomógombbal változtassa meg az alapbeállítást.

3. Nyugtázza az óra ☹ nyomógombbal.  
A kijelzőn megjelenik egy 2 az átvételi idő alapbeállításaként.

Változtassa meg az alapbeállítást a 2. pontban leírtak szerint, majd nyomja meg az óra ☹ nyomógombot.

Nyugtázza az óra ☹ nyomógombbal azokat az alapbeállításokat, amelyeket nem kíván megváltoztatni.

A beállításokat bármikor újra megváltoztathatja.

### Csak egy alapbeállítás megváltoztatása

### Korrekcio

---

## Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet!

---

### Külső tisztítás

Törölje le a készülék egy kis mosogatószeres vízzel. Törölje szárazra egy lágy ruhával.

Ne használjon erős vagy súrlódó tisztítószeret. Ha ilyen anyag kerülne az előlő frontra, azonnal mossa le vízzel.

A készülék elején fellépő enyhe színeltéréseket olyan különböző anyagok, mint pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.

A vízkő-, zsír-, keményítő, és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.

### Nemesacél előlapú készülékek

Használjon nemesacél-ápolószert. Tartsa be a tisztítószer-gyártó utasításait. Mindig próbálja ki egy kis helyen a tisztítószert, mielőtt az egész felületre felhordaná.

## Sütő

Ne használjon semmilyen kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot. A sütőtisztítószert csak a sütő zománcozott felületén használja.

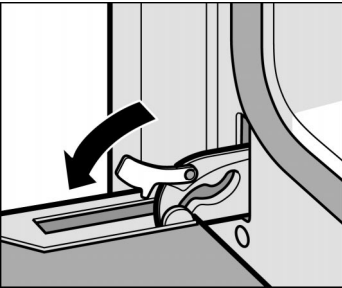
### **A tisztítás megkönnyítése érdekében**

a sütőlámpát bekapcsolhatja,  
és a sütőajtót leveheti.

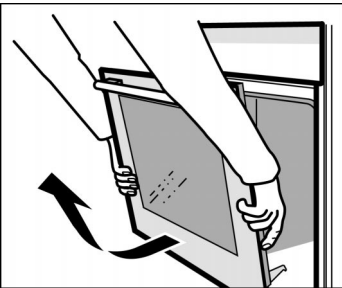
Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.

A sütőajtót egész egyszerűen akaszthatja ki.

### **A sütőlámpa bekapcsolása A sütőajtó kiakasztása**



1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelő kart fektesse le.



3. Állítsa a sütőajtót ferde helyzetbe.  
Két oldalt mindkét kezével alul fogja meg.  
Még egy kicsit tovább zárva húzza ki.

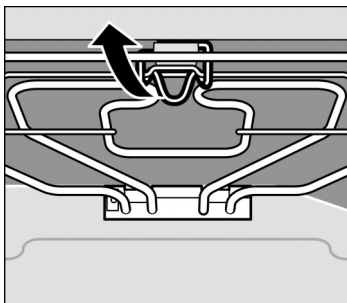
A sütőajtót megtisztítása után fordított sorrendben tegye vissza a helyére.

### **A grillfűtőtest lehajtása**



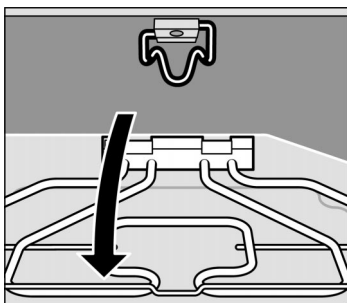
Hogy a sütő tetejét könnyebben meg tudja tisztítani, hajtsa le a grillfűtőtestet.

Figyelem, a sütő legyen hideg! Égésveszély!



A lehajtható grill tartókengyelét húzza előre, majd nyomja meg felfelé, míg az hallhatóan be nem kattán.

Tartsa meg ekkor a grillfűtőtestet, majd hajtsa le.



A tisztítás után:

Hajtsa vissza a grillfűtőtestet. Nyomja le a tartókengyelét és akassza be a grillfűtőtestet.

### **A sütő katalitikus felületeinek megtisztítása**

A hátfal öntisztító zománccal van bevonva. Ez önmagát tisztítja a sütő üzemelése közben. Néha a nagyobb fröccsenések csak a sütő többszöri üzemeltetése után tűnnek el.

Soha ne tisztítsa a hátsó falat sütőtisztítószerrel.

A zománc enyhe elszíneződése nem befolyásolja az öntisztítást.

### **A sütő fenéklapjának, tetejének és oldalfalainak megtisztítása**

Használjon ehhez mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztítószer használ. A sütőtisztítószer csak hideg sütőnél használja.

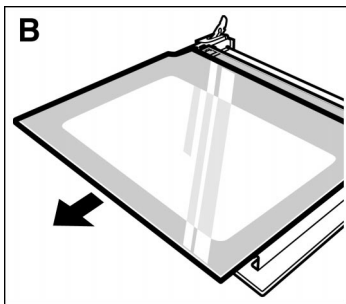
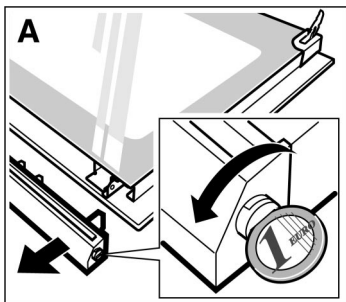
Soha ne kezelje az öntisztító hátsó falat sütőtisztítószerrel.

Egyebek:

## A sütőlámpa üvegburájának megtisztítása

### Az üvegtáblák tisztítása

#### Kiszzerelés



A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a készülék működését. Ne kezelje ezeket az elszíneződéseket sem kemény súrolópárnával, sem erős tisztítószerrel.

A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. A rozsd elleni védelem így is biztosított.

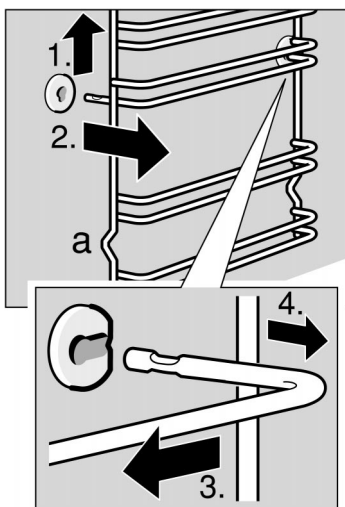
A sütő üvegburáját a legjobban mosogatószeres vízzel lehet megtisztítani.

A sütőajtó üveglapjait az alaposabb tisztítás érdekében leveheti.

1. Szerelje ki a sütőajtót, és a fogantyúval lefelé fektesse egy konyharuhára.
2. A sütőajtó felső borítását csavarozza le. Csavarozza ki ehhez a csavarokat egy pénzérmével a jobb és a baloldalon is. (A ábra)
3. A legfelső üveglapot húzza ki. (B ábra)
4. Tolja be a legfelső üveglapot is újra a helyére. Ügyeljen rá, hogy a sima felület legyen kívül.
5. Helyezze vissza a borítást és csavarozza be.
6. Tegye vissza a sütőajtót.

**A sütőt csak akkor használhatja ismét, ha az üveglapokat szabályszerűen visszahelyezte.**

## Az állványok tisztítása



A tartóállványokat a tisztításhoz kiveheti.

Az állványok kiakasztása:

1. Emelje meg az állvány első részét,
2. akassza ki,
3. ezután húzza előre az állványt,
4. és vegye ki

Tisztítsa meg a tartóállványt mosogatószerrel és mosogatószivaccsal, vagy egy kefével.

Az állványok beakasztása:

Dugja be az állványt hátul, tolja kicsit hátra, és elől akassza be.

Vigyázat, van jobb és baloldali állvány. A kiöblösödő résznek (a) kell alul lennie.

## Ajtószigetelés

A sütő ajtószigetelését mosogatószerrel tisztítsa meg. Soha ne használjon erős vagy súrlódó tisztítószer.

## Tartozékok

Áztassa be a tartozékokat rögtön a használat után a szokásos tisztítószerrel. Így az ételmaradékokat egyszerűen el tudja távolítani egy kefével vagy egy mosogatószivaccsal.

# Mi a teendő zavar esetén?

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy zavar lép fel. Mielőtt kihívná a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat:

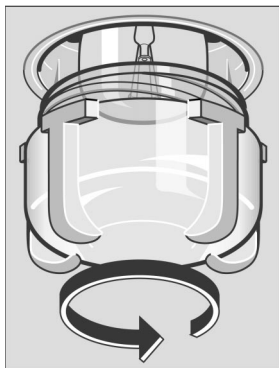
Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás.	Nézzzen utána a biztosítékos szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
Az óra-kijelző villog.	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az időt.

## Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

## A sütőlámpa cseréje

### Így járjon el



Ha a sütőben nem ég az égő, cserélje ki. A magas hőmérsékletnek ellenálló csereégőt a vevőszolgálatnál vagy szaküzletben szerezheti be. Kizárólag ezeket az égőket használja.

1. A tűzhely biztosítékait kapcsolja ki a biztosítékos szekrényben.
2. Tegyen egy konyharuhát a hideg sütőbe, hogy a sérüléseket megelőzze.
3. Csavarva ki balra az üvegburát.
4. A sütőlámpát azonos típusú lámpával pótolja.
5. Az üvegburát ismét csavarja be.
6. Vegye ki a konyharuhát és kapcsolja újra be a biztosítékot.



**Az üvegbúra cseréje**

Ha a sütőlámpa búrája megsérült, ki kell cserélni. Csere üvegbúrát a vevőszolgálatnál kap. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

---

# Vevőszolgálat

**E-Nr. (termékszám) és  
FD-Nr. (gyártási szám)**

Amennyiben a készüléke javításra szorul, szervizhálózatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi szerviz címét és telefonszámát a garanciajegy hátoldalán vagy a telefonkönyvben találja meg. A központi Vevőszolgálat is szívesen felvilágosítást ad és megnevezi az Ön lakóhelyéhez legközelebb eső javítószolgálatot.

Ha kihívja a vevőszolgálatunkat, akkor kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.). A számokat tartalmazó típustábla jobbra, oldalt a sütő-ajtón található. Hogy egy meghibásodás esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, rögtön felírhatja ide készülékének adatait.

E-Nr.	FD
-------	----

Vevőszolgálat ☎
-----------------

---

# Csomagolás és a régi készülék

Új készülékét a szállítás alatt a csomagolás védi. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újrahasznosítható. Kérjük, segítsen Ön is a csomagolás környezetkímélő módon történő ártalmatlanításában.

A régi készülékek nem értéktelen hulladékok. Környezetbarát újrahasznosítással értékes nyersanyagokat lehet belőlük visszanyerni. Mielőtt a régi készüléket újrahasznosítás céljára leadja, tegye használhatatlanná vagy jelölje meg egy "Figyelem: roncs !" feliratú címkével.

Az aktuális újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a szakkereskedőnél vagy a helyi önkormányzatnál.

---

## Táblázatok és hasznos tanácsok

Itt az ételek a hozzájuk szükséges optimális beállítások választékát találhatja. Utána nézhet, hogy az Ön ételének melyik fűtési mód és hőmérséklet felel meg a legjobban, melyik tartozékot kell használnia, milyen magasságba tegye be. Az edény kiválasztásához és az elkészítéshez sok ötletet kap, és egy kis segítséget arra az esetre is, ha valami rosszul sikerülne.

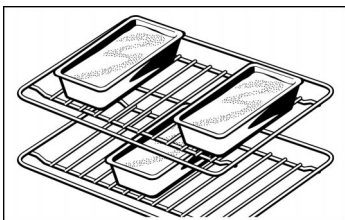
# Torták és sütemények

## Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Vékonyfalú, világos sütőformák, valamint üvegformák használatakor a 3 dimenziós forró levegőt kell használnia. Ennek ellenére ilyenkor a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem sült meg olyan egyenletesen.

Állítsa a sütőformát mindig a rostélyra.

Ha 3 sütőformával egyidejűleg süt, állítsa őket az ábra szerint a rostélyra.













## Táblázatok

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. Így energiát takarít meg. Ha a sütőt előmelegíti, akkor a megadott sütési idők 5-10 perccel lerövidülnek.

A táblázatban megtalálja a különféle süteményekhez és tortákhoz az optimális fűtési módot.







Hőmérséklet és sütési idő a tészta minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először az alacsonyabb értékekkel próbálja meg. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, állítsa legközelebb magasabbra a hőmérsékletet.






További információkat a táblázatokhoz csatlakozó, "Tipppek a sütéshez" részben talál.

Formában sült sütemények	Sütőforma a rostélyon	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Kevert tésztából készült egyszerű sütemény	Kuglóf-/perec/ Négyszögletes sütőforma 3 sütőforma*	2		170-190	50-60
		2+4		150-170	70-100
Kevert tésztából készült finom sütemény (pl. omlós sütemény)	Kuglóf-/perec/ Négyszögletes sütőforma 3 sütőforma*	2		150-170	60-70
		2+4		140-160	70-100
Tortalap omlós tészta széllel	Kerek sütőforma	1		170-190	25-35
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2		150-170	20-30
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túró torta, omlós tészta**	Sötét kerek sütőforma	1		170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kerek sütőforma/ kuglófforma	2		160-180	50-60
Pikáns sütemények** (pl. omlós/hagymatorta)	Kerek sütőforma	1		180-200	50-60




\* Kérjük, ügyeljen a sütőforma elhelyezésére. A kiegészítő rostélyt külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezhetheti be.

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









Sütőtepsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Kevert- vagy kelttészta száraz töltelékkel	Sütőlap Sütőlap*	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	35-45
Kevert- vagy kelttészta lédús töltelékkel* (gyümölcsös)	Sütőlap Sütőlap*	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60
Piskótatekercs (előmelegítés)	Sütőlap	3		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 gr lisztből	Sütőlap	2		170-190	30-40

Sütőtepsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Karácsonyi püspökkenyér 500 gr lisztből	Sütőlap	3		160-180	60-70
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	Sütőlap	3		150-170	90-100
Rétes, édes	Sütőlap	2		180-200	55-65
Pizza	Sütőlap	2		220-240	25-35
	2Sütőlap**	2+4		180-200	40-50

\* Nagyon lédús gyümölcsös süteményekhez használja a mélyebb zománcozott sütőlap

Kenyér és zsemle		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott sütőlap	2		270	8
				200	35-45
Kovásztott tésztából süttött kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott sütőlap	2		270	8
				200	40-50
Zsemle (pl. rozs-zsemle)	Zománcozott sütőlap	4		200-220	20-30

\* Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Aprósütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Az aprósütemények	Zománcozott sütőlap	3		150-170	10-20
	Sütőlap	2+4		130-150	25-35
Habcsók	Sütőlap	3		80-100	100-150
Képviselőfánk	Sütőlap	2		200-220	30-40
Mandulás habcsók	Sütőlap	3		100-120	30-40
	2 Sütőlap	2+4		100-120	35-45
Rakott tészta	Sütőlap	3		190-210	20-30
	2 Sütőlap	2+4		190-21	30-40

\* Két szinten történő sütésnél az zománcozott sütőlap úgy tolja be, hogy az mindig a sütőlap fölé kerüljön.

A kiegészítő sütőlapot külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be.

# Tippek a sütéshez

<b>Saját receptje szerint szeretne sütni.</b>	Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.
<b>Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?</b>	Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejártá előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a tészta a pálcikára.
<b>A sütemény összeesett.</b>	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.
<b>A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.</b>	Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan válassza le a formáról.
<b>A sütemény teteje túl sötét lesz.</b>	Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süssse a süteményt valamivel hosszabb ideig.
<b>A sütemény túl száraz lett.</b>	Egy fogpiszkálóval szúrjon kis lyukakat a kész süteménybe. Eztán kenje be gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Válasszon a következő alkalommal 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
<b>A kenyér vagy a sütemény (pl. túrótorta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes).</b>	Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süssse alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süssse meg először az alját. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával és ezután tegye rá a tölteléket. Kérjük, tartsa be a receptben előírtakat és a sütési időt.
<b>A sütemény egyenetlenül pirult meg.</b>	Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, így a sütemény egyenletesebb lesz. Kényes süteményeket a felső és alsó fűtéssel  , egy szinten süssön. A tepsiből kiálló sütőpapír befolyásolhatja a levegő-cirkulációt. A sütőpapírt mindig a sütőlap méretének megfelelően vágja le.
<b>A gyümölcsös sütemény alja túl világos. A gyümölcslé kifolyik.</b>	A következő alkalommal használja a mélyebb sütőtálca.
<b>Több szinten sütött. A felső sütőtepsiben sötétebb a sütemény, mint az alsóban.</b>	Több szinten történő sütés esetén mindig a forró levegőt  alkalmazza. A sütemények nem lesznek feltétlenül egyszerre készen, még akkor sem, ha a sütőtepsiket egyszerre helyezte a sütőbe.

---

**Lédús sütemények sütésekor  
kondenzvíz keletkezik.**

Sütés közben vízgőz keletkezhet. Ez az ajtófogantyú fölött távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorok elülső részén, és kondenzvízként lecsepeghet. Ennek fizikai oka van.

---

---

## Hús, baromfi, hal

### Edény

Minden hőálló edényt használhat.

Állítsa az edényt mindig a rostély közepére.

A forró üvegedényeket legjobb, ha egy száraz konyharuhára állítja. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

### Tudnivalók sütéshez

A sütés eredménye a hús fajtájától és minőségétől függ.

Sovány húshoz adjon 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot, párolt húshoz 8 - 10 evőkanálnyit, a nagyságtól függően.

Nagyobb húsdarabokat az idő felének lejárta után fordítsa meg.

Miután a sült készen van, hagyja további 10 percre a kikapcsolt, csukott sütőben pihenni. Így jobban eloszlik a hús leve.

### Tudnivalók a grillezéshez

Mindig csukott sütőben grillezzen.

Lehetőleg egyforma vastag húsdarabokat vegyen. A húsdaraboknak legalább 2 - 3 cm vastagak legyenek. Így a hús egyenletesen pirul és nem lesz száraz. A frissensültet csak grillezés után sózza meg.

A grillezni való darabokat helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha csak egy darabot akar grillezni, tegye ezt a rostély középső részére, így lesz a legízletesebb.

A alumínium tálca kiegészítésként tolja be az 1. szintre. Így felfogja a hús levét, és a sütő is tisztább marad.

A grillezni való darabokat a megadott idő kétharmadának lejárta után fordítsa meg.

A grillfűtőtest automatikusan ki-, majd ismét bekapcsol. Ez normális. Gyakorisága attól függ, hogy melyik grillfokozatot állította be.

## Hús

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. A táblázatban megadott időértékek irányértékek. Ezek a hús minőségétől és mennyiségétől függően változhatnak.

Húsok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Marhasült (pl. oldalas)	1 kg	zárt	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Marhabélszín	1 kg	nyitott	2		200-220	70
	1,5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Sült hátszín, rózsaszínre sütvé*	1 kg	nyitott	1		220-240	40
Frissensültek, átsütött frissensültek, rózsaszínű		Rostély***	5		3	20
		Rostély***	5		3	15
Disznóhús bőr nélkül (pl. nyak)	1 kg	nyitott	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Bőrös disznóhús** (pl. lapocka, csülök)	1 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Pácolt füstölt karaj, csonttal	1 kg	zárt	2		220-240	70
Vagdalt hús	750 gr	nyitott	1		180-200	70
Virslí	kb. 750 gr	Rostély***	4		3	15
Borjúsült	1 kg	nyitott	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120



Húsok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Báránycomb csont nélkül	1,5 kg	nyitott	1		150-170	110
<p>* A sült hátszint az idő felének lejárta után fordítsa meg. A párolás után csavarja be alufóliába és hagyja a sütőben 10 percig pihenni.</p> <p>** Sertéshús esetén vagdossa be a bőrt, és amennyiben meg kell fordítani, tegye először a bőrös felével lefelé az edénybe.</p> <p>*** Az sütőlap az 1. szintre tolja be.</p>						

Szárnymasok

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

A táblázatban a súly megadása töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasra vonatkozik.

A közvetlenül a rostélyon grillez, akkor tolja be az sütőlap az 1. szintre.

Kacsa vagy liba estén szűrja át a bőrt a szárnyak alatt, ezáltal a zsír ki tud folyni.

Az egész szárnyast a megadott grillezési idő kétharmadának lejárta után fordítsa meg.

A szárnyas különösen ropogós barna lesz, ha a sütés vége felé vajjal, sós vízzel vagy narancslével megkeni.

Szárnymasok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Fél csirke, 1-4 darab	egyenként 400 gr	Rostély	2		200-220	40-50
Darabolt csirke	egyenként 250 gr	Rostély	2		200-220	30-40
Egész csirke, 1-4 darab	egyenként 1 kg	Rostély	2		190-210	50-80
Kacsa	1,7 kg	Rostély	2		180-200	90-100
Liba	3 kg	Rostély	2		170-190	110-130
Bébipulyka	3 kg	Rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	egyenként 800 gr	Rostély	2		190-210	90-110








Hal	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percben
Grillezett hal	darabja 300 gr	Rostély*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Szeletelt hal	egyenként 300 gr	Rostély*	4		2	20-25
* Az sütőlap az 1. szintre tolja be.						

## Tippek sütéshez és grillezéshez

Ha a táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.	Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot, és hosszabbítsa meg az időt.
Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült?	Használjon hús-hőmérőt (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 süssön egy darabig.
Ha a sült túlságosan sötét és a bőr helyenként elégett.	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 vízízű.	Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt vagy adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Használja a légkeverős grillezést a felső és alsó fűtés helyett. Így a pecsenyelé nem melegszik fel olyan nagyon, és kevesebb vízgőz keletkezik.

# Felfújtak, csőbensült, pirítós

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Legyen az időtartam perc
Édes felfújtak (pl. túrós felfújt gyümölccsel)	Felfújt forma	2		180-200	40-50
Pikáns felfújt előfőzött hozzávalókból (pl. tésztafelfújt)	Felfújt forma, sütőlap	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikáns felfújt nyers hozzávalókból* (pl. burgonyafelfújt)	Felfújt forma vagy sütőlap	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Kenyérpirítás	Rostély	5		3	4-5
Pirítós átsütése	Rostély**			3	5-8

\* A felfújt magassága nem haladhatja meg a 2 cm-t.


\*\* Az sütőlap mindig az 1. szintre tolja be.

## Felolvasztás

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és állítsa egy megfelelő edényben a rostélyra.

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.





Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban
<b>Mélyhűtött áruk*</b> pl. tejszínes torták, vajas krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle és péksütemények	Rostély	2		40-50 °C
* A fagyasztott ételt takarja le hőálló fóliával. A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.				

## Aszalás

Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen, és mossa meg alaposan.

Hagyja jól lecsepegni és megszáradni.

Bélelje ki az univerzális serpenyőt és a rostélyt sütő- vagy pergamenpapírral.

Étel	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, óra
600 gr almakarika	2+4		80	kb. 5
800 gr körtehasáb	2+4		80	kb. 8
1,5 kg szilva	2+4		80	kb. 8-10
200 gr megtisztított zöldség	2+4		80	kb. 1½

**Megjegyzés:** A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt szárítás után haladéktalanul vegye le a papírról.

## Befőzés

**Előkészítés**

Az üvegeket és a gumigyűrűket tartsa tisztán és rendben. Használjon lehetőleg egyforma nagyságú üvegeket. A táblázatban megadott értékek egyliteres, gömbölyű üvegekre vonatkoznak. Figyelem! Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedő megrepedhet.


Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen.  
Mossa meg alaposan.

Töltse a gyümölcsöt vagy a zöldséget az üvegekbe.  
Az üvegek szélét szükség esetén még egyszer  
törölje át. Ezek tiszták kell, hogy legyenek. Tegyen  
minden üvegre egy nedves gumigyűrűt és a fedelet.  
Zárja le csattal az üvegeket.

Ne állítson hatnál több üveget a sütőbe.

A táblázatokban megadott értékek irányértékek.  
Ezeket befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az  
üvegek száma, az üvegek tartalmának a  
mennyisége és hőmérséklete. Mielőtt át- vagy  
kikapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy  
az üvegek tartalma valóban gyöngyözik-e.

## Így állítsa be:

1. Az univerzális serpenyőt tolja be a 2. szintre. Az  
üvegeket úgy tegye a serpenyőbe, hogy ne  
érjenek egymáshoz.
2. Öntsön  $\frac{1}{2}$  liter forró vizet (kb. 80 °C) az  
univerzális serpenyőbe.
3. Csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
5. Állítsa a hőfokszabályozót 170 - 180 °C-ra.

## Gyümölcs befőzése

Amint az üvegek tartalma gyöngyözni kezd, vagyis  
rövid időközönként buborékok emelkednek fel - kb.  
40 - 50 perc múlva - kapcsolja ki a hőfokszabályozót.  
A funkcióválasztó bekapcsolva marad.

25 - 35 perces utómelegítés után vegye ki az  
üvegeket a sütőből. Ha a sütőben hagyja hosszabb  
ideig az üvegeket, amíg ezek lehűlnek, előfordulhat,  
hogy csírák képződnek, amelyek a befőzött  
gyümölcs megsavanyodását okozzák. Kapcsolja ki  
a funkcióválasztót.

Gyümölcs egyliteres üvegekben	a gyöngyözéstől kezdődően	Melegen történő pihentetés
Alma, ribizli, eper	Kikapcsolás	kb. 25 perc
Cseresznye, kajsziparack, őszibarack, egres	Kikapcsolás	kb. 30 perc

Gyümölcs egyliteres üvegekben	a gyöngyözéstől kezdődően	Melegen történő pihentetés
Almapép, körte, szilva	Kikapcsolás	kb. 35 perc

## Zöldség befőzése

Amint az üvegekben buborékok elkezdnek keletkezni, állítsa vissza a hőfokszabályozót kb. 120 - 140 °C-ra. Hogy a hőfokszabályozót mikor kapcsolhatja ki, a táblázatból keresheti ki. Hagyja a zöldséget még 30-35 percig a sütőben állni. A funkcióválasztó addig bekapcsolva marad.

Zöldség hideg lében, egyliteres üvegekben	a gyöngyözéstől kezdődően 120-140 °C	Melegen történő pihentetés
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

## Vegye ki az üvegeket

Ne állítsa az üvegeket hideg vagy nedves alátételre. Ezek így megrepedhetnek.

## Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázata így adja meg.

Sötét, feketére festett vagy zománcozott sütőformákat használjon. Ezek különösen jól hasznosítják a hőt.

Ha több süteményt süt, akkor legjobb, ha közvetlenül egymás után süssi őket. Ilyenkor a sütő még meleg. Ezáltal lerövidül a második sütemény sütési ideje. Két négyszögletes sütőformát is betehet egymás mellé.

Hosszabb sütési idő esetén 10 perccel a sütési idő befejezte előtt kikapcsolhatja a sütőt, a maradék hő felhasználásával is befejezheti a sütést.

---

# Akrilamidok az élelmiszerekben

Hogy az akrilamid mennyire is veszélyes az élelmiszerekben, arról ez idő tájt még a szakemberek is vitatkoznak. A kutatási eredmények jelenlegi helyzetében leszűrhető tapasztalatokat kísérli meg tájékoztatónk összefoglalni.

## Hogyan keletkezik az akrilamid?

Az élelmiszerekben az akrilamid nem külső szennyeződésként jelenik meg. Önmagától jön létre az ételek elkészítésekor - amennyiben az étel szénhidrátokat és fehérjéket tartalmaz. Hogy ez pontosan hogyan megy végbe, az még maradéktalanul nincs tisztázva. Az azért már tisztázódott, hogy az alábbiak befolyásolják a keletkezését:

a magas hőmérséklet  
az élelmiszer alacsony víztartalma  
az erős megpirítás, sütés.

## Mely ételekről lehet szó?

Az akrilamid mindenekelőtt a magas hőmérsékletre hevítéssel készített gabonafélékben és burgonyatermékekben keletkezik, mint pl.:

burgonya chipsek, hasábburgonya,  
pirítós, zsemle, kenyér,  
omlós tésztájú finom péksütemények (mint a keksz, mézeskalács, mézesbáb).

---

## Hogyan kerülhető el

sütésnél, grillezésnél a nagy mennyiségű akrilamid keletkezése?

A következő javaslatok az BMVEL<sup>1</sup> ajánlásaiból származnak:

### Általában:

A sütési idő legyen a lehető legrövidebb.

Kerülje el az étel megégetését, elszenesítését, csak aranybarnára pirítsa.

## Sütés

Minél nagyobb és vastagabb a sütnivaló, annál kevesebb akrilamid keletkezik.

Állítsa felső és alsó fűtésnél a hőmérsékletet max. 200 °C-ra és a forró levegőnél max. 180 °C-ra.

Aprósütemények: Állítsa felső és alsó fűtésnél a hőmérsékletet max. 190 °C-ra, a forró levegőnél max. 180 °C-ra. A tésztában a tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.

Sütőben sült burgonya esetén egyenletesen és lehetőleg egy rétegben terítse el sütőlapra a burgonyát. Használjon egy sütésre legalább 400 gr burgonyát, ezzel csökkenti az étel kiszáradását.

<sup>1</sup> 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4.  
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.





[www.siemens-international.com](http://www.siemens-international.com)

5430004120 (1W00XG) 01-8503