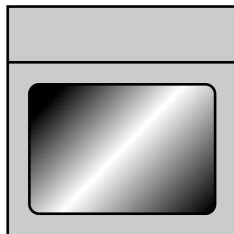


SIEMENS



HU Használati útasítás

3



Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	5
A beépítés előtt	5
Biztonsági útmutató	5
A sérülések okai	6
Az Ön új tűzhelye	7
Kezelőfelület	7
Funkcióválasztó	8
Hőfokszabályozó	8
Kezelógombok és kijelző-mező	9
Besüllyeszthető kapcsoló-fogantyúk	9
Fűtési módok	9
Sütőkocsi és tartozékai	11
Hűtőventillátor	12
Az első használat előtt	13
Sütő felfűtése	13
A tartozékok elő-tisztítása	13
A sütő beállítása	14
A sütő manuális kikapcsolása	14
A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	15
A sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia	16
Gyors felfűtés	17
Így állítsa be:	17
A pontos idő	18
Így állítsa be	18
A jelzőóra	19
Így állítsa be	19

Tartalomjegyzék

Alapbeállítások	20
Az alapbeállítások megváltoztatása	21
Gyerekbiztosítás	22
Ápolás és tisztítás	22
Külső tisztítás	22
Sütő	23
Tisztítási, "Clean" funkció	24
Az üvegtáblák tisztítása	25
Ajtószigetelés	26
Tartozékok	26
Mi a teendő zavar esetén?	27
A sütőlámpa cseréje	27
Vevőszolgálat	28
Csomagolás és a régi készülék	28
Táblázatok és hasznos tanácsok	29
Torták és sütemények	29
Tippek a sütéshez	32
Hús, baromfi, hal	33
Tippek sütéshez és grillezéshez	36
Felfújtak, csőbensült, pirítás	37
Felolvasztás	37
Aszalás	38
Befőzés	38
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz ..	40
Akrilamidok az élelmiszerekben	40
Hogyan kerülhető el	41

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 sérülést vagy áramütés általi halált). A nem előírászerű elektromos csatlakoztatásból eredő nem megfelelő működésért és esetleges károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

Biztonsági útmutató

Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.

A tűzhelyet csak az ételek elkészítéséhez használja.

Forró sütő



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.

Gyümölcslé

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

A sütőkocsi kinyitása

Sütéskor a sütő belsejében nagy mennyiségű gőz keletkezik, ezért amikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy kivegye belőle az ételt, legyen óvatos, hiszen a gőz nagyon forró és megégetheti Önt.

Javasoljuk, hogy nyissa ki a sütő ajtaját, majd mielőtt megfogná a tepsit, várjon néhány másodpercet, hogy a gőz eltávozhasson a sütő belsejéből.

Kihűlés nyitott sütőkocsival

A sütőt zárt állapotban hagyja csak kihűlni. Ha csak résnyire is nyitva hagyja a sütőkocsit, az szomszédos éghető bútor-előlapok idővel megsérülnek.

Erősen szennyezett sütőtömités

Ha a sütőtömités erősen szennyezett, üzem közben a sütőkocsi ajtaja nem zár rendesen. A határoló bútor-előlapok megsérülhetnek. A sütő tömitését tartsa tisztán.

Sütőkocsi, mint ülőfelület

Ne álljon vagy üljön a kihúzott sütőkocsira.

Az Ön új tűzhelye

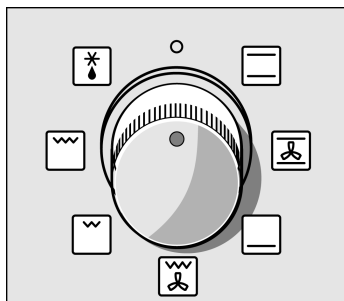
Itt megismerheti új készülékét. Bemutatjuk a kezelőfelület a kapcsolókkal és a kijelzőkkel. Információkat kap a fűtési módokról és a mellékelt tartozékokról.

Kezelőfelület

A készülékek típusonkénti eltérései.



Funkcióválasztó



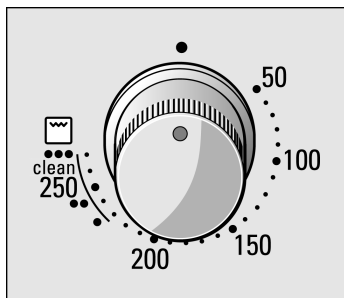
Állítsa be a sütőhöz a fűtési módot a funkcióválasztóval.

Állásai

	Felső és alsó fűtés
	Forró levegő
	Alsó fűtés
	Légkeverős grillezés
	Felületi grill, kis felület
	Felületi grill, nagy felület
	Felolvasztás

Ha a funkcióválasztót beállítja, világít a funkcióválasztó feletti szimbólum. 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
clean	Tisztítási funkció

A hőfokszabályozó feletti szimbólum világít, amikor a sütő fűt. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik. Felolvasztás 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 pontos időt, a sütési időtartamot ←→ és a befejezési időt → .
Kulcs nyomógomb	Ezzel kapcsolhatja be a gyerekbiztosítást.
Tisztítási "clean" nyomógomb	Ezzel állíthatja be a tisztítási "Clean" funkciót a sütő öntisztító részeinek megtisztításához.
Mínusz nyomógomb –	Ezzel csökkentheti a beállítási értéket
Gyors felfűtés nyomógomb	Ezzel különösen gyorsan tudja felfűteni a sütőt.
Plusz nyomógomb +	Ezzel növelheti a beállítási értéket

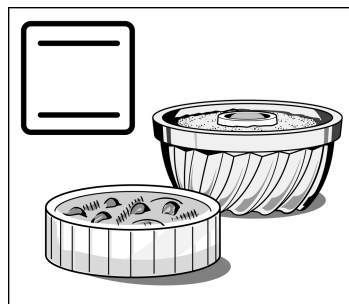
A kijelző-mezőn leolvashatja a beállított értékeket.

Besüllyeszthető kapcsoló-fogantyúk

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

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

Fűtési módok

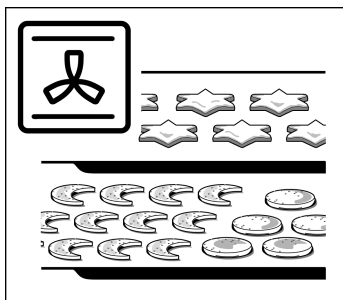


A sütő használatánál különböző fűtési módok állnak rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.

Felső és alsó fűtés

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

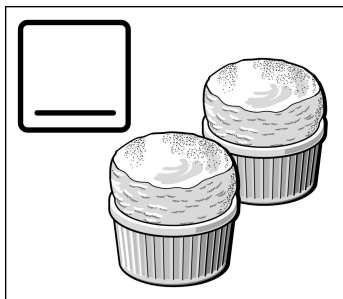
A sütőformában készülő kevert tészták és a felfújtak így sikerülnek a legjobban. Sovány marha-, borjú- és vadsültekhez is nagyon jól használható a felső és alsó sütés.



Forró levegő

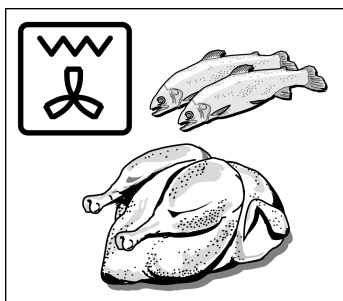
A hátsó falon található ventilátor egyenletesen sugározza a hőt a sütőben.

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.



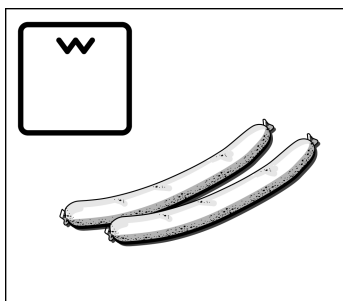
Alsó fűtés

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



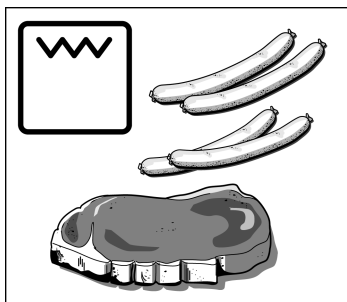
Légkeverős grillezés

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.



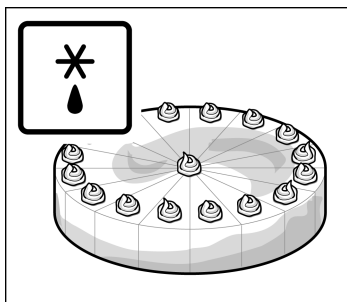
Felületi grill, kis felület

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

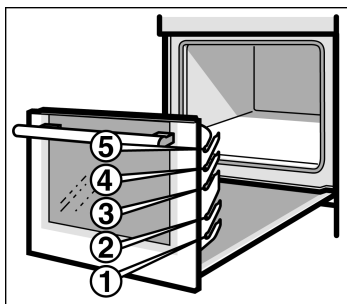
A grill-fűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy pirítóst készíthet.



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.

Sütőkocsi és tartozékai



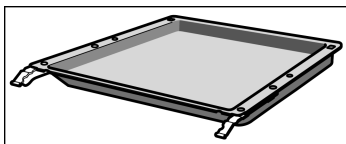
A tartozékokat 5 különböző szinten lehet beakasztani.

A tartozékokat a sütőkocsin baloldalt és jobboldalt lévő kampóba akassza be.

Tartozékok

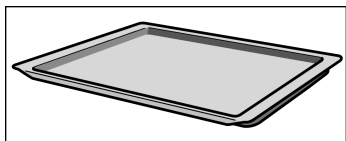
A tartozékokat az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedőknél szerezhetheti be pótlólag.

Az Ön által vásárolt tűzhelyhez az alábbi tartozékok tartozhatnak:



Zománcozott tálca

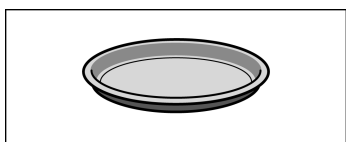
Nedvdús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy méretű sütekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.



Alumínium tálca

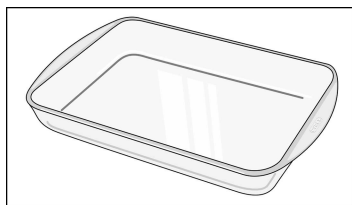
Süteményekhez és aprósüteményekhez.

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



Pizza-sütőlap

Ideális pl. a pizzához, a mélyhűtött termékekhez és a nagy, kör alakú tortákhoz. A pizza-sütőlapot is használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a sütőlapot a rostélyra. Az adatokat keresse ki a táblázatban.

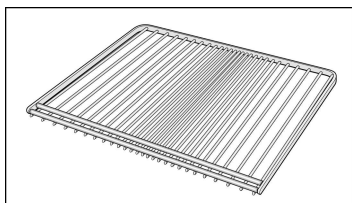


Üvegedény

Bármilyen sült vagy halétel elkészítésére alkalmas.

Mindig a rostéllyal kombinálva használja.

Az egyenletes sütés érdekében az üvegedényt a rostély közepére helyezze.



Rostély

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

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 és a három nulla.

Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot. A kijelzőn megjelenik a 12:00, és villog a  szimbólum.
2. A + vagy a – nyomógommbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt. A tűzhely most üzemkész.

Ha a kijelzőn villog a  szimbólum és a három nulla

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 törülköhával.

A sütő beállítása

A sütő manuális kikapcsolása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak.

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

A sütő automatikus kikapcsolása

Így a konyhát hosszabb időre is elhagyhatja.

A sütő automatikusan kapcsol be- és ki

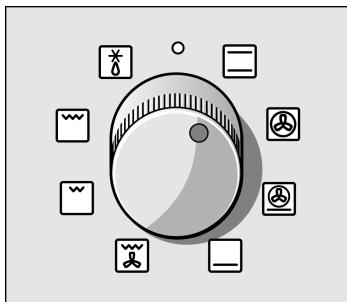
Ilyenkor az étel pl. reggel beteheti a sütőbe, és úgy beállíthatja, hogy az ebédre kész is legyen.

Táblázatok és hasznos tanácsok

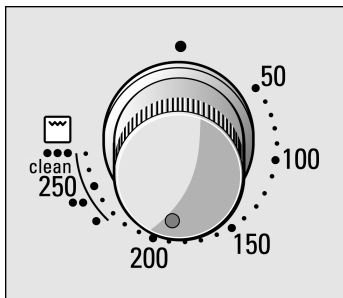
A táblázatok és hasznos tanácsok fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállítást.

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

A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.

A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

Példa: Legyen az időtartam 45 perc



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. A + vagy a – nyomógombbal állítsa be az időtartamot.

A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 30 perc.

A – nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.

Ha a beállított időtartam lefutott

Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn világít a szimbólum ⌚.

A beállítások megváltoztatása

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

Nyomja meg kétszer az óra ⌚ nyomógombot. A + vagy a – nyomógombbal változtassa meg az időtartamot.

A beállítás megszakítása

Az időtartam beállítása, amikor az idő láthatatlan

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

Nyomja meg háromszor az óra ⌚ nyomógombot, majd állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

A sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia

Példa: A pontos idő 10:45.
Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45-re készen kell lennie.



Kérjük ügyeljen arra, hogy könnyen romló élelmiszert nem szabad túl sokáig a sütőben hagyni.

Állítsa be az 1. - 4. pontban leírtaknak megfelelően.
A sütő elindul.

5. Nyomja meg többször is az óra ⌚ nyomógombot, míg a szimbólum →I nem villog.
Így a kijelzőn látja, mikor lesz kész az étel.

6. A + nyomógommbal a kikapcsolási időt későbbre halaszthatja.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállításokat. A kijelzőn a sütő kikapcsolási ideje látható, amíg a sütő el nem indul.

Ha a beállított időtartam lefutott

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  nyomógombot, és 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.

Gyors felfűtés

Ezzel a fűtési móddal különösen gyorsan melegítheti elő a sütőt. A gyors felfűtés nem használható az összes fűtési módhoz.

Használható fűtési módok

 = Felső és alsó fűtés

 = Forró levegő

 = Intenzív forrólevegő / pizza-fokozat

Így állítsa be:

Elsőként a sütőt állítsa be, a fűtési móddal, a hőmérséklettel és esetleg egy időtartammal.

Nyomja meg a gyors felfűtés  nyomógombot. A kijelzőn világít a  szimbólum.

Ha a gyors felfűtés befejeződött

Egy rövid hangjelzés hallható. A  szimbólum kialszik. Ekkor tegye be az ételt a sütőbe.

A pontos idő

A készülék első csatlakoztatása vagy egy áramkimaradás után a szimbólum ☹ és három nulla villog a kijelzőn. Állítsa be az időt. A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

Így állítsa be

Példa: A pontos idő 13:00



1. Nyomja meg az óra ☹ nyomógombot.
A kijelző megjelenik a 12.00, és villog a szimbólum ☹.



2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt.

Az idő átállítása pl. a nyári időszámításról a télire

Az időkijelzés eltüntetése

Nyomja meg háromszor az óra ☹ nyomógombot, és változtassa meg a + vagy a - nyomógombbal

Az időkijelzést láthatatlanná teheti. Ezután csak akkor lesz látható, ha azt újra beállítja. Ehhez meg kell változtatnia az alapbeállítást. Nézzon utána az "Alapbeállítások" fejezetben.

A jelzőóra

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

A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekbiztosítás aktív.

Így állítsa be

Példa: 20 perc



1. Nyomja meg az óra  nyomógombot.

A jelzőóra szimbólum  villog.



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

A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.

A - nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 5 perc.

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 - nyomógommbal változtassa meg az időt.

A beállítás törlése

A jelzőóra és az időtartam ideje egyidejűleg fut le

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

A szimbólumok világítanak. A jelzőórán beállított idő múlását mindig mutatja a kijelző.

A hátralévő idő , a kikapcsolási idő  vagy a pontos idő  lekérdezése: Nyomja meg többször is az óra  nyomógombot, míg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

A kiolvasott érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

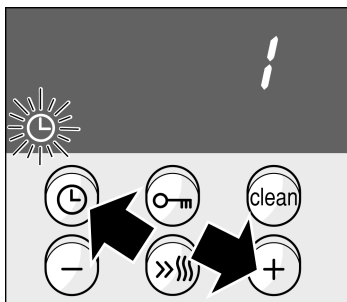
Alapbeállítások

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

Alapbeállítás	Funkció	Változtatás
Idő  ! = a pontos idő látható	A pontos idő kijelzése	Idő ! = a pontos idő láthatatlan
Hangjelzés  Z = kb. 2 perc	Hangjelzés egy időtartam vagy a jelzőóra idejének lejárta	Hangjelzés ! = kb. 10 másodperc Z = kb. 5 perc
Átvételi idő  Z = közepes	Várakozási idő az egyes beállítási lépések között, amíg a beállításokat a készülék átveszi	Átvételi idő ! = rövid Z = hosszú

Az alapbeállítások megváltoztatása

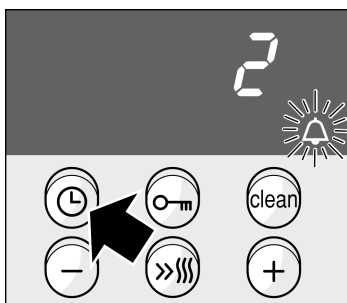
Példa: óra elrejtése



1. Nyomja meg egyidejűleg az óra ⌚ nyomógombot és a + nyomógombot, amíg a kijelzőn egy **|** megjelenik. Ez az alapbeállítás a pontos idő láthatóságára.



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



3. Nyugtázza az óra ⌚ nyomógommbal. A kijelzőn megjelenik egy **2** a hangjelzés hosszának alapbeállításaként.

Változtassa meg az alapbeállítást a 2. pontban leírtak szerint, majd nyugtázza az óra ⌚ nyomógommbal. Most még meg tudja változtatni az átvételi időt. Nyomja meg a befejezéshez az óra ⌚ nyomógombot.

Ha nem akarja az összes alapbeállítást megváltoztatni

Ha egy alapbeállítást nem akar megváltoztatni, nyomja meg az óra  nyomógombot. Megjelenik a következő alapbeállítás.

Korrekció

A beállításokat bármikor újra megváltoztathatja.

Gyerekbiztosítás

A sütő lezárása

Hogy a gyerekek a sütőt tévedésből ne hogy bekapcsolják, a sütő gyerekzárral van ellátva.

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik. Ez körülbelül 4 másodpercig tart.

A zár feloldása

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik.

Megjegyzés

A jelzőórát és az időt lezárt sütőnél is beállíthatja.

Egy áramkimaradás után a beállított gyerekbiztosítás törlődik.

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 elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

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

Nemesacél előlapú készülékek

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

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 sütőkocsit kiveheti.

A sütőlámpa bekapcsolása

Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.

A sütőkocsi kivétele

Húzza ki a sütőkocsit ütközésig, enyhén emelje meg, vegye ki és óvatosan állítsa félre.

A sütő katalitikus felületeinek megtisztítása

A hátfal, a sütő teteje és az oldalfalak öntisztító zománccal vannak bevonva. Ezek megtisztítják magukat, amíg a sütő üzemel. Előfordulhat, hogy nagyobb fröccsenések csak a sütő többszöri üzemeltetése után tűnnek el.

Soha ne tisztítsa az öntisztító felületeket sütőtisztítószerral.

Amikor a sütő öntisztító felületei már nem eléggé tiszták, a "clean" funkcióval regenerálhatja azokat.

A zománc enyhe elszíneződése nem befolyásolja az öntisztítást.

A sütő fenéklapjának megtisztítása

Használjon ehhez mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

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

Soha ne kezelje az öntisztító felületeket sütőtisztítószerral.

Egyebek:

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 sütőlámpa üvegburájának megtisztítása

Tisztítási, "Clean" funkció

A tisztítási, vagy "clean" funkció egy regenerációs program. Amikor a sütő öntisztuló részeinek öntisztulása már nem megfelelő, ezzel a funkcióval regenerálhatja azokat. Ezután ismét teljes értékűvé válik.

Vegye ki a tartozékokat és az edényeket a sütőből.

Figyelem

A sütő azon felületeit, amelyek nem rendelkeznek öntisztító bevonattal, előzetesen meg kell tisztítani. Ellenkező esetben olyan foltok keletkeznek rajtuk, amelyeket nem lehet többé eltávolítani.

Így állítsa be:

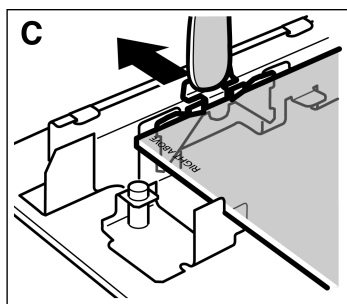
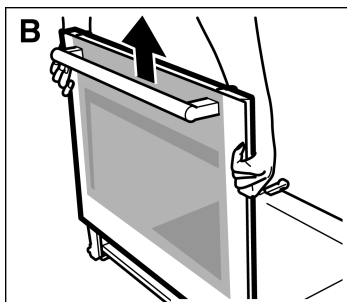
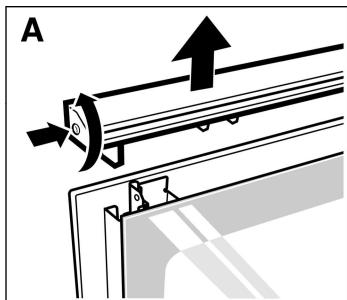
1. Állítsa a funkcióválasztót a 3 dimenziós forró levegő jelre.
2. Állítsa a hőfokszabályozót a **clean** jelre.
3. Nyomja meg a **⏻** nyomógombot, amíg a **→** szimbólum meg nem jelenik.
4. A **+** nyomógommbal állítson be 1.00 h-át.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállításokat.

A sütő egy óra múlva kikapcsol. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Az üvegtáblák tisztítása

Kiszerezés



A sütőkocsi üveglapjait az alaposabb tisztítás érdekében kivetheti.

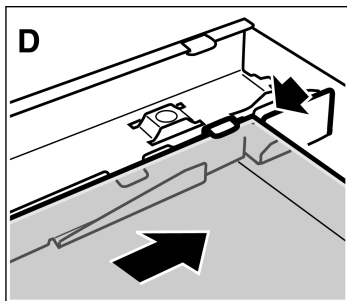
1. Húzza ki a sütőkocsit.
2. Csavarozza le a burkolatot felül, a sütőajtónál. Ehhez lazítsa meg a rögzítést jobb és bal oldalon. (A ábra)

3. Fogja meg kétoldalt az üveglapot és felfelé húzza ki. (B ábra)
A fogantyúval lefelé fektesse egy konyharuhára. A belső üveg a beakasztókampóval maradjon a sütőkocsiban.

4. Tolja a baloldali és jobboldali elülső tartórugót egymásután kifelé. Ha a rögzítőkapcsokat nehezen tudná oldalra tolni, használjon egy kanalat segítségül. (C ábra)
Vegye ki a felső üveglapot.

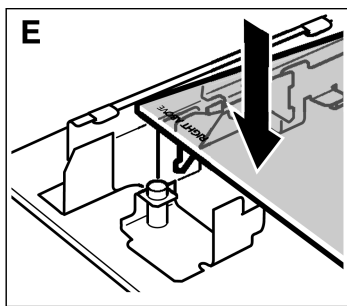
Ablaktisztítószerrel és egy puha ruhával tisztítsa meg az üveglapokat.

Beépítés



Ügyeljen rá, hogy az üveglapon balra lent fejjel lefelé legyen a "Right above" jelölés.

1. Tolja be hátra egy kicsit ferdén tartva az üveglapot. (D ábra)
2. Tolja a jobb oldali és a bal oldali tartórugókat kívülre, hogy az üveglap felfeküdjön.



3. Nyomja meg az üveglap elülső részét, amíg az be nem kattan. Ellenőrizze, hogy az üveglap tökéletesen van-e rögzítve. (E ábra)
4. Csúsztassa vissza az üveglapot a sütőkocsi tartójába.
5. Helyezze vissza a borítást és csavarozza be. Ha a borítást nem lehet felcsavarozni ellenőrizze, hogy az üveglap tökéletesen fekszik-e a tartóban.
6. Zárja be újra a sütőkocsit.

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

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:

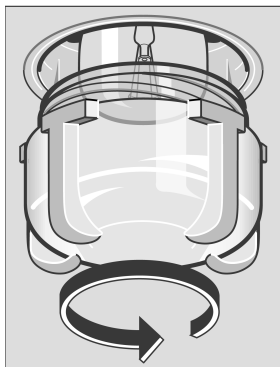
Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás.	Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
Az óra-kijelző villog.	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az időt.

Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

A sütőlámpa cseréje

Így járjon el



Az üvegbúra cseréje

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 üvegbúrát.
4. A sütőlámpát azonos típusú lámpával pótolja.
5. Az üvegbúrát ismét csavarja be.
6. Vegye ki a konyharuhát és kapcsolja újra be a biztosítékot.

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

**Környezetbarát
ártalmatlanítás**



Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolóanyagot a környezetvédelmi szempontoknak megfelelően helyezze el.

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

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.

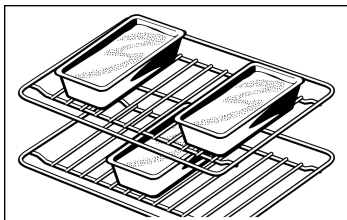
Torták és sütemények

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 sül 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, "Tippek 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	2		170-190	50-60
	3 sütőforma*	2+4		150-170	70-90
Kevert tésztából készült finom sütemény (pl. omlós sütemény)	Kuglóf-/perec/ Négyszögletes sütőforma	2		160-180	60-70
	3 sütőforma*	2+4		150-170	70-90
Tortalap omlós tészta széllel	Kerek sütőforma	1		180-200	25-35
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2		160-180	20-30
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrórtorta, 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		160-180	60-70

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

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

Sütőtepsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Kevert- vagy kelttészta száraz töltelékkel	zománcozott sütőtepsi	2		170-190	20-30
	2 sütőtálca*	2+4		150-170	40-50
Kevert- vagy kelttészta lédús töltelékkel* (gyümölcsös)	zománcozott sütőtepsi	3		170-190	40-50
	2 sütőtálca*	2+4		160-180	55-65

Sütőtepsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Piskótatekercs (előmelegítés)	Sütőtálca	3		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 gr lisztből	Sütőtálca	2		170-190	30-40
Karácsonyi püspökkenyér 500 gr lisztből	Sütőtálca	3		150-170	60-70
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	Sütőtálca	3		150-170	90-100
Rétes, édes	Sütőtálca	2		180-200	55-65
Pizza	zománcozott sütőtepsi 2 sütőtálca*	2		210-230	25-35
		2+4		180-200	45-55

* Ha egyszerre két szinten süt, a zománcozott tálcát a felső szintre tegye

Kenyér és zsemle		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	SütőtálcaSütőtálca	2		270 200	8 40-50
Kovászolt tésztából süttött kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Sütőtálca	2		270 200	8 35-45
Zsemle (pl. rozs-zsemle)	Sütőtálca	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	Sütőtálca	3		150-170	10-20
	zománcozott sütőtepsi 2 sütőtálca*	2+4		140-160	30-40
Habcsók	Sütőlap	3		80-100	125-155
Képviselőfánk	Sütőlap	2		190-210	30-40

Aprósütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Mandulás habcsók	Sütőtálca	3		100-120	30-40
	zománcozott sütőtepsi 2 sütőtálca*	2+4		100-120	40-50
Rakott tészta	Sütőtálca	3		170-190	20-30
	zománcozott sütőtepsi 2 sütőtálca*	2+4		170-190	30-40

* Ha egyszerre két szinten süt, a zománcozott tálcát a felső szintre tegye.
A kiegészítő sütőlapot külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be.

Tippek a sütéshez

Saját receptje szerint szeretne sütni.	Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.
Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?	Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejárta előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a tészta a pálcikára.
A sütemény összeesett.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.
A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.	Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan vágassa le a formáról.
A sütemény teteje túl sötét lesz.	Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse a süteményt valamivel hosszabb ideig.
A sütemény túl száraz lett.	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.
A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes).	Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süsse alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süsse 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.

A sütemény egyenetlenül pirult meg.	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.
Több szinten sütött. A felső sütőtepsiben sötétebb a sütemény, mint az alsóban.	Több szinten történő sütés esetén mindig a 3 dimenziós 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 lejártá után fordítsa meg.

Miután a sült készen van, hagyja további 10 percig 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

Húsok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam, percen
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
Báránycomb csont nélkül	1,5 kg	nyitott	1		150-170	110

* A sült hátszint az idő felének lejárta után fordítsa meg. A párolás után csavarja be alufóliába és hagyja a sütőben 10 percig pihenni.

** Sertéshús esetén vagdossa be a bőrt, és amennyiben meg kell fordítani, tegye először a bőrös felével lefelé az edénybe.

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

Szárnyasok

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 szúrja 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.

Szárnyasok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percen
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

Szárnymasok	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Bébi pulyka	3 kg	Rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	egyenként 800 gr	Rostély	2		190-210	90-110

Hal

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

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 vízízü.	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, pirítás

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

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

Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban
Kényes mélyhűtött áruk,* pl. tejszínes torták, vajas krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, stb..	Rostély	2		A hőmérsékletszabályozó kikapcsolva marad

* 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 ½ 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, kajszibarack, őszibarack, egres	Kikapcsolás	kb. 30 perc
Almapép, körte, szilva	Kikapcsolás	kb. 35 perc

Zöldség befőzése

Amint az üvegekben buborékok keletkeznek, 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 alátétre. 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 süti 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

Általában:

Sütésnél, grillezésnél a nagy mennyiségű akrilamid keletkezése?

A következő javaslatok az aid¹ und BMVEL² ajánlásából származnak:

A sütési idő legyen a lehető legrövidebb.

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

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

Sütés

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

¹ aid Tájékoztató füzet az "Akrilamid"-ról, az aid und BMVEL kiadásában, 2002 decemberi állapot, Internet: <http://www.aid.de>.

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



www.siemens-international.com

9000023949 (1W018Q) 02 8605