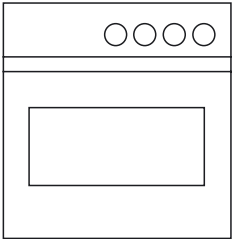




GB Instructions for Use
HU Használati útastítás

3
42



HB 230.10 E

Index

Important information	5
Before installation	5
Safety information	6
Reasons for damage	6
Your new cooker	7
The control panel	8
Function selector	8
Temperature selector	9
Control buttons and display panel	9
Types of heating	10
Oven and shelving accessories	11
Cooling fan	12
Before using for the first time	12
Heating up the oven	13
Pre-cleaning the accessories	13
Setting the oven	13
Switching off the oven manually	14
If the oven is to switch off automatically	15
If the oven is to switch on and off automatically	16
Time	17
Setting procedure	17
Timer	18
Setting procedure	18
Basic settings	19
Changing the basic settings	20
Childproof lock	21

Index

Care and cleaning	21
Oven exterior	21
Oven	22
Cleaning the glass panels	24
Cleaning the rails	25
Seal	25
Accessories	25
Troubleshooting	26
Replacing the oven light	26
After-sales service	27
Packaging and old appliances	28
Tables and tips	28
Cakes and pastries	28
Baking tips	31
Meat, poultry, fish	32
Tips for roasting and grilling	35
Bakes, gratins, toast	36
Frozen foods	37
Defrosting	37
Drying	38
Preserving	38
Energy saving tips	40
Acrylamide in food	40
What can you do?	41

Important information

Read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your cooker safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

This instruction manual is for use with both independent and multipurpose cookers. If your cooker is the multipurpose type, read the section in the instruction manual on the plate, and how to operate the plate controls.

Before installation

Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Before using the appliance for the first time, you must ensure that the domestic electrical system is earthed and meets all the current safety regulations. An authorized electrician should install and connect your appliance. Use of this appliance without an earth connection or incorrectly installed can cause serious injuries (injuries or electrocution), although this is very rare. The manufacturer does not accept any responsibility for any inappropriate use or for any injury caused by incorrect electrical installation.

Safety information

Hot oven



This appliance is intended for domestic use only.
Only use the cooker for food preparation.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape.
Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning.
Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt.
There is a risk of short-circuiting.

Repairs



Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box.

Call the after-sales service.

Reasons for damage

Baking sheet or aluminium foil on the oven floor

Do not place baking sheets on the oven floor. Do not line the oven floor with aluminium foil.

This causes heat to accumulate. Baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven. This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.
It is recommended that you use the deeper enamel tray.

Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the oven seal clean.

Using the oven door as a seat

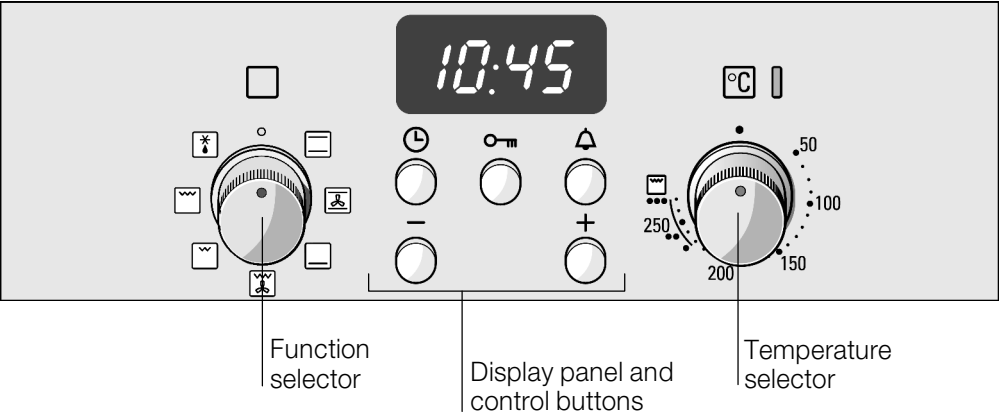
Do not stand or sit on the oven door.

Your new cooker

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

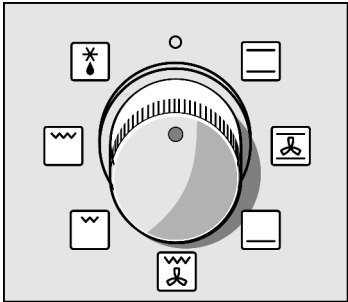
The control panel

Details vary according to the appliance model.



Function selector

Set the type of heating for the oven using the function selector.

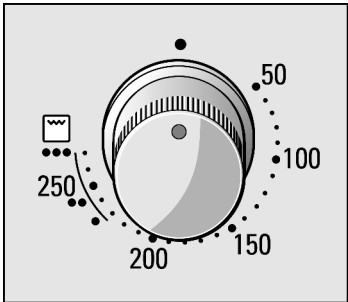


Settings

	Top/bottom heating
	Hot air
	Bottom heating
	Hot air grilling
	Radiant grill
	Rapid heating
	Defrosting

The oven light switches on when you select a function.

Temperature selector



Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

Temperature	
50 - 270	Temperature range in °C
Grill 	
•	Low grill
••	Medium grill
•••	High grill

The indicator light by the temperature selector comes on while the oven is heating up. It goes out during pauses in heating. The light does not come on for grilling and defrosting.

Grill settings

For radiant grilling , set a grill setting using the temperature selector.

Control buttons and display panel



Timer button 	Use this button to set the timer.
Clock button 	Use this button to set the time of day, the cooking time  and the completion time  .
Minus button -	Use this button to reduce the values set.
Plus button +	Use this button to increase the values set.
Key button 	Use this button to switch the childproof lock on and off.

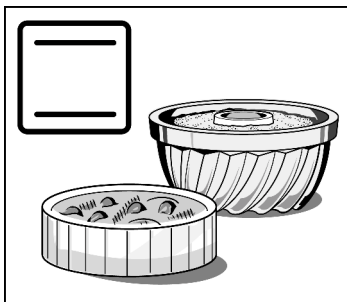
The values set can be seen in the display panel.

Types of heating

Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

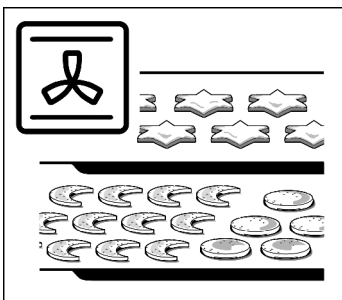
Top/bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top/bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.



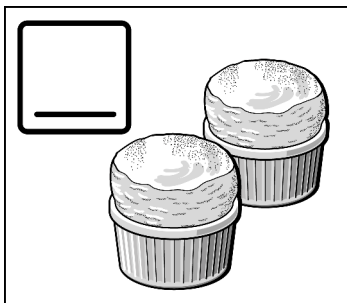
Hot air

A cooling fan in the oven's back wall distributes the heat in a uniform manner throughout the oven. Using hot air, it is possible to bake cakes and pizza on two shelves. The required oven temperatures are lower than those for top/bottom heating. Hot air is ideal for drying food.



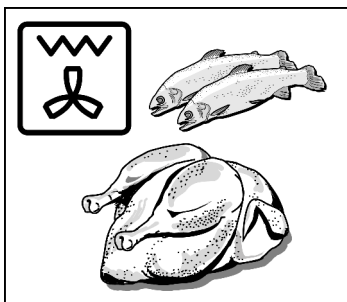
Bottom heating

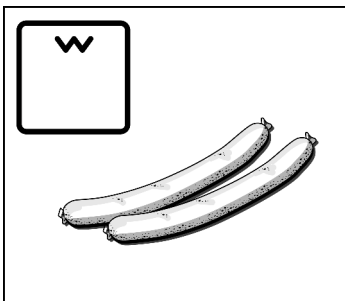
You can reheat or brown meals using bottom heating. It is also the most suitable type of heating for drying food.



Hot air grilling

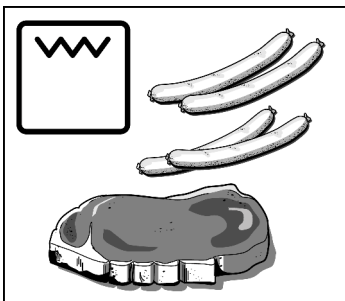
This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crisped and brown on all sides.





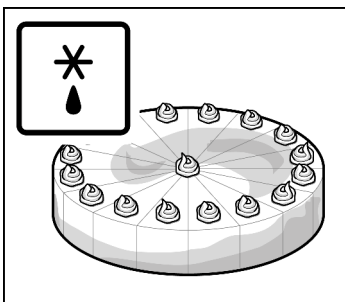
Radiant grilling - small surface

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



Radiant grill - large area

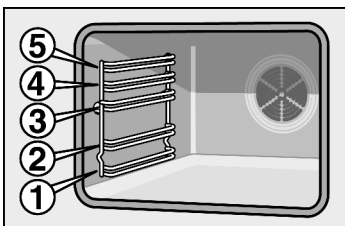
The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



Defrosting

A fan in the rear wall of the oven circulates the air in the oven around the frozen food. Frozen pieces of meat, poultry, bread and cakes defrost evenly.

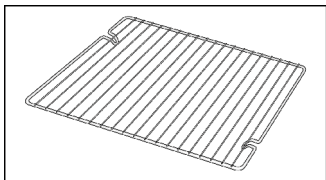
Oven and shelving accessories



The shelf can be inserted at 5 different heights in the oven.

You can remove the shelf two thirds of the way without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.

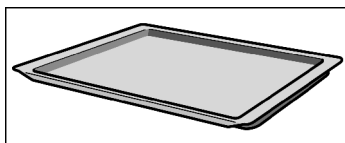
Accessories



Accessories may be purchased at a later date from the after-sales service or from specialist shops.

Wire grille

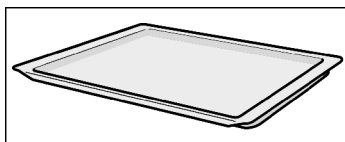
For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.



Enamel tray

for moist cakes, pastries, frozen food and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire grill.

Push the enamel tray pan as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.



Aluminium tray

for cakes and biscuits.

Push the baking tray as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.

Cooling fan

The oven is fitted with a cooling fan. It switches itself on and off as necessary. The warm air escapes above the door.

Before using for the first time

This section will tell you everything you need to do before using the cooker for the first time.

Heat the oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the “Important information” section.

Firstly, check to see if the  symbol and three zeros are flashing in the display.

If the ⏰ symbol and three zeros are flashing in the display

Set the time.

1. Press the ⏰ clock button.
12:00 appears and the ⏰ clock symbol flashes.

2. Set the time using the + or – button.

The time selected is adopted after a few seconds. The cooker is now ready for use.

Heating up the oven

Method

Heat the empty oven with the door closed to remove the new oven smell.

1. Set the function selector to .
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.

Switch off the function selector after 60 minutes.

Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

Setting the oven

You have various options for setting the oven.

Switching off the oven manually

When your meal is ready, switch off the oven yourself.

The oven switches off automatically

You can leave the kitchen for a long period.

The oven switches on and off automatically

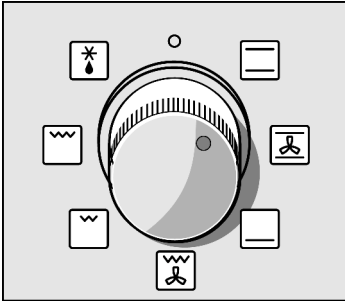
You can put your meal in the oven in the morning, for example, and set the oven so that your meal is ready at midday.

Tables and tips

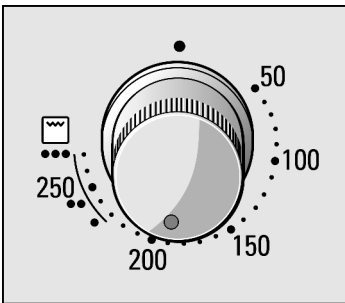
The correct settings for many dishes can be found in the “Tables and tips” section.

Switching off the oven manually

Example: Top/bottom heating , 190 °C



1. Select the desired type of heating using the function selector.



2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

When the meal is ready

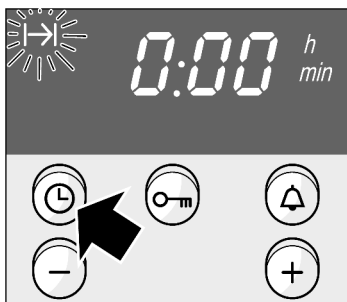
Switch off the function selector.

Changing the setting

You may change the temperature or grill setting at any time.

If the oven is to switch off automatically

Example: Cooking time of 45 minutes



Perform the settings as described in items 1 and 2.
Set the cooking time (duration) for your meal.

3. Press the ⌚ clock button.
The cooking time symbol ⌚ will flash.



4. Set the cooking time using the + or – button.
+ button default value = 30 minutes.
– button default value = 10 minutes.

The oven switches on after a few seconds.
The ⌚ symbol lights up in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off.
Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

Changing the setting

Press the ⌚ clock button. Change the cooking time using the + or – button.

Cancelling the setting

Press the ⌚ clock button. Press the – button until the display is at zero. Switch off the function selector.

Setting the cooking time when the clock time is hidden

Press the ⌚ clock button twice and perform the setting as described in item 4.

If the oven is to switch on and off automatically

Example: Imagine – it's 10:45 a.m. The meal will take 45 minutes to cook and must be ready at 12:45 pm.

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the oven for too long.

Perform the settings as described in items 1 to 4. The oven starts.



5. Press the ⌚ clock button until the →|end symbol flashes.

In the display you will see the time when the meal will be ready.



6. Use the + button to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds. The display will show the end time until the oven switches on.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

Note

You can change the setting while the symbol is flashing. The setting has been adopted if the symbol lights up permanently. You may change the waiting time that elapses before the setting is adopted. See the "Basic settings" section for more details.

Time

When the oven is first connected, or following a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the time.

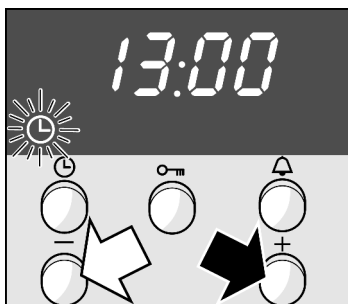
The function selector must be switched off.

Setting procedure

Example: 13:00



1. Press the ⌚ clock button.
12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.



2. Set the time using the + or - button.

The time selected is adopted after a few seconds.

Changing the time e.g. from summer to winter time

Press the ⌚ clock button twice and change the time with the + or - button.

Hiding the time

You can hide the time. It will then only be visible when you are performing settings. To do this, you must change the basic setting. See the “Basic settings” section.

Timer

You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven.

The timer has a special signal. This means that you can tell whether the set timer period has elapsed or the cooking time is complete.

You can also set the timer if the childproof lock is active.

Setting procedure

Example: 20 minutes



1. Press the  timer button.
The  symbol will flash.



2. Set the timer period using the + or - button.
+ button default value = 10 minutes.
- button default value = 5 minutes.

The timer starts after a few seconds. The  symbol lights up in the display. The time counts down visibly.

The time has elapsed

A signal sounds. Press the  timer button. The timer display  will go out.

Changing the timer period

Press the  timer button. Change the time using the + or - button.

Cancelling the setting

Press the  timer button. Press the - button until the display is at zero.

The timer and cooking time count down simultaneously

The symbols light up. The timer period counts down visibly in the display.

To call up the remaining cooking time **I→I**, end time **→I** or time **⌚**: Press the **⌚** clock button until the symbol in question flashes.

The value called up will then appear in the display for a few seconds.

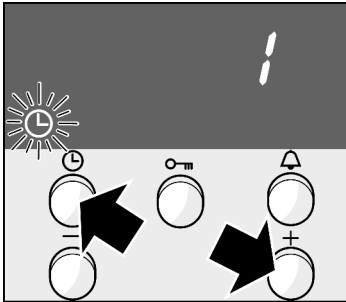
Basic settings

Your oven has several basic settings. You may change the basic settings for the time, the signal duration and the reset time for a setting.

Basic setting	Function	Change to
Time ⌚ <i>I</i> = Time in the foreground	Time display	Time ⌚ = Time hidden
Signal duration ⏰ 2 = approx. 2 mins.	Signal after cooking time or timer period has elapsed.	Signal duration <i>I</i> = approx. 10 seconds 3 = approx. 5 mins.
Reset time I→I 2 = medium	Waiting time between the adjustment increments before the setting is adopted.	Reset time <i>I</i> = short 3 = long

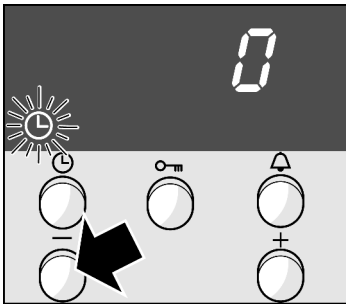
Changing the basic settings

Example: Hiding the time

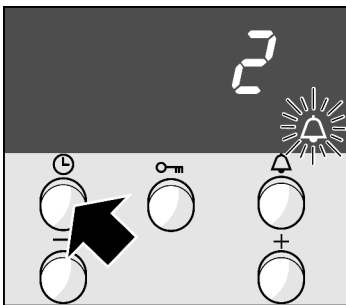


There must be no program set.

1. Press the ⌚ clock button and the + button at the same time until a ! appears in the display. This is the basic setting for the time in the foreground.



2. Change the basic setting using the + or - button.



3. Confirm with the ⌚ clock button.

A 2 will appear in the display for the basic setting for the signal duration.

Change the basic setting as described in step 2 and confirm with the ⌚ clock button. You can now change the reset time. To finish press the ⌚ clock button.

You do not wish to change all the basic settings

If you do not wish to change a basic setting, press the ⌚ clock button. The next basic setting will appear.

Correcting settings

You may change your settings again at any time.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on accidentally.

Locking the oven

Press the  key button until the  symbol appears in the display. This will take approximately 4 seconds.

Unlocking

Press the  key button until the  goes out.

Notes

You can set the timer and the clock even when the oven is locked.

The childproof lock setting will be lost if there is a power cut.

Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Oven exterior

Wipe the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substances come into contact with the frontage, wipe it off immediately with water.

Slight differences in the colours on the appliance front are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Use stainless steel care products. Follow the manufacturer's instructions. Try out the product on a small area first, before using on the whole surface.

Oven

Never use coarse scouring pads or cleaning sponges. Oven cleaner may only be used on enamelled oven surfaces.

For ease of cleaning

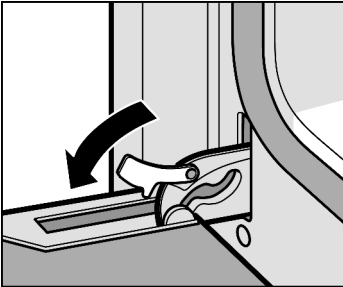
you can switch on the oven light and detach the oven door.

Switching on the oven light

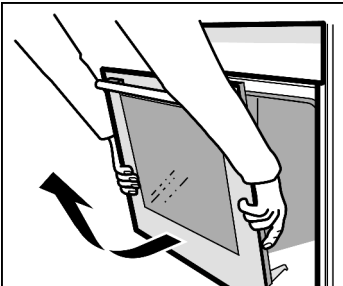
Set the function selector to .

Detaching the oven door

The oven door can be easily detached.



1. Open the oven door fully.
2. Move the two locking levers on the left and right-hand sides.



3. Half-close the oven door.
With both hands, grip the bottom of the door on the left and right-hand sides.
Close the door a little more and pull it out.

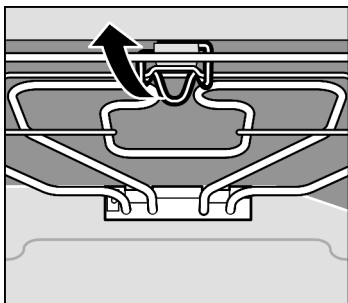
After cleaning, re-install the oven door, following the instructions in reverse order.

Folding down the grill element

Fold down the grill element to facilitate cleaning of the oven cover.

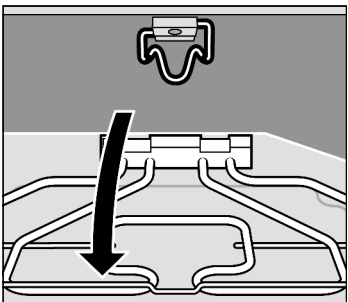
Warning: the oven must be cold. There is a risk of burning.





Pull the handle on the folding grill towards the front and push it upwards until you hear it click into place. At the same time, hold the grill element and fold it down.

After cleaning:



Fold the grill element back up. Push the handle down until the grill element engages.

Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall, top and side walls of the oven (depending on model) are coated with self-cleaning enamel. The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Large splashes sometimes only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on the back wall of the oven.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

Cleaning the oven floor

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Never use oven cleaner on the self-cleaning surfaces of the oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

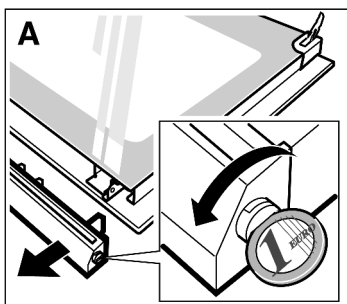
Cleaning the glass cover for the oven light

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

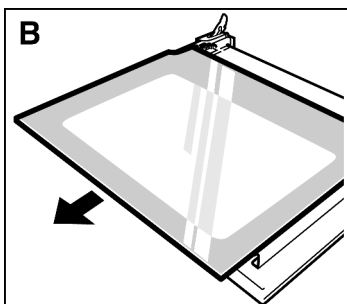
It is best to clean the glass cover with washing-up liquid.

Cleaning the glass panels

The glass panel on the oven door can be removed to assist in cleaning.



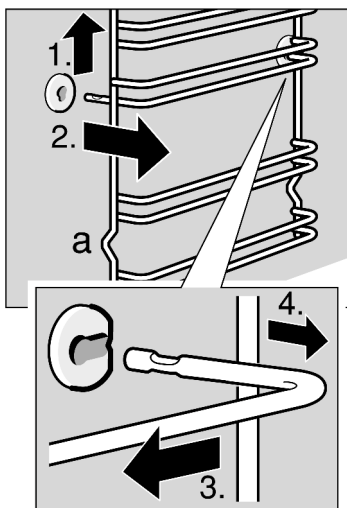
1. Remove the oven door and lay it on a cloth with the handle underneath.
2. Unscrew the cover on top of the oven door. Turn the screws clockwise or anti-clockwise with a coin to do this. (Fig. A)



3. Slide out the panel. (Fig. B)
Clean the glass panel with glass cleaner and a soft cloth.
4. Push the panel back in. Make sure that the smooth surface is facing outwards.
5. Replace the cover and screw it back on.
6. Refit the oven door.

The oven must not be used again until the panel has been correctly installed.

Cleaning the rails



The rails can be removed for cleaning.

To unhook the rails:

1. Lift the rails at the front in an upwards direction
2. and unhook them,
3. then pull the rails forward
4. and remove

Clean the rails using either washing-up liquid and a sponge or a brush.

To hook rails back into position:

Insert the rails at the rear, push them backwards slightly and hook them in at the front.

The rails fit both the left and right sides. Recess (a) must always be at the bottom.

Seal

Clean the seal on the oven with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

Accessories

Immediately after use, soak the accessories in washing-up liquid. Food residues can then be easily removed with a brush or sponge.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Blown fuse.	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
The clock display flashes.	Power cut.	Reset the time.

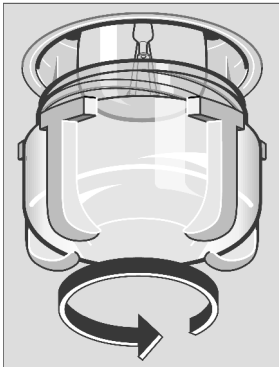
Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

Replacing the oven light

If the oven light fails, it must be replaced. 40 watt heat-resistant spare bulbs can be obtained from the after-sales service or specialist shops. Only use these bulbs.

Method



1. Switch off the oven fuse in the fuse box.
2. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
3. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
4. Replace the oven light with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and switch the fuse back on.

Replacing the glass cover

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement glass covers may be obtained from the after-sales service. To this end, please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

E number and FD number

Our after-sales service is there for you if your oven needs repairing. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate containing these numbers is found on the right, on the side of the oven door. You can make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service 🏠

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution, scrap".

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Tables and tips

This table contains a selection of dishes and the optimum settings at which to cook them. You can find out which type of heating and temperature is best for your dish, which accessories to use, and at which oven level the dish should be inserted. You will find a variety of tips about ovenware and preparation, and a small troubleshooting section in case anything should go wrong.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark baking tins. You should use hot air when using shiny baking tins, or glass containers. This means, however, that the baking time is increased and the cake does not brown so evenly.

Place the cake tin on the wire rack.

Tables

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven. This saves energy. Shorten the baking times indicated by 5 to 10 minutes if you have preheated the oven.

The tables show which type of heating is best for different cakes and bakes.

The temperature and cooking time you select depends on the quantity and type of pastry. This is why “ranges” are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with, since this allows more even browning. If necessary, use a higher temperature setting the next time.

More information can be found in the “Baking tips” section which follows the tables.

Cakes in tins	Tin on the wire grill	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Sponge cake, simple	Round/Vienna ring/ rectangular tin	2		170-190	50-60
	3 cake tins*	2+4		150-170	70-100
Sponge cake, delicate (e.g. pound cake)	Round/Vienna ring/ rectangular tin	2		150-170	60-70
	3 cake tins*	2+4		140-160	70-100
Short pastry base with edge	Springform cake tin	1		170-190	25-35
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	2		150-170	20-30
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Fruit cake or cheesecake, short crust pastry**	Non-stick springform cake tin	1		170-190	70-90
Fruit cake, fine sponge mixture	Springform cake tin/ bowl mould	2		160-180	50-60
Savoury bakes** (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60

* Please position the tins correctly. Additional wire grills may be obtained as optional accessories from specialist shops.

** Allow cakes to cool in the oven for approximately 20 minutes.

Cakes on the tray		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Sponge or yeast pastry with dry topping	Enamel tray 2 baking trays**	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	35-45
Sponge or yeast pastry with fruit topping*	Enamel tray 2 baking trays**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60
Swiss roll (preheat)	Enamel tray	3		170-190	15-20
Plaited loaf made with 500 g flour	Enamel tray	2		170-190	30-40
Stollen made with 500 g flour	Enamel tray	3		160-180	60-70
Stollen made with 1 kg flour	Enamel tray	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Enamel tray	2		180-200	55-65
Pizza	Enamel tray 2 baking trays**	2		220-240	25-35
		2+4		180-200	40-50

* If you are using both levels of the oven, place the enamelled tray in the higher position.

** You can obtain an additional baking tray from a specialist shop or from the after-sales service.

Bread and rolls		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Bread made from 1.2 kg flour* (preheat)	Enamel tray	2		270	8
				200	35-45
Sour dough bread made from 1.2 kg flour* (preheat)	Enamel tray	2		270	8
				200	35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Enamel tray	3		200-220	20-30

* Never pour water directly into a hot oven.

Small baked products		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Biscuits	Baking tray	3		150-170	10-20
	2 baking trays*	2+4		140-160	30-40
Meringue	Tray	3		80-100	125-155
Cream puffs	Tray	2		190-210	30-40
Macaroons	Baking tray	3		100-120	30-40
	2 baking trays*	2+4		100-120	40-45
Puff pastry	Baking tray	3		170-190	25-35
	2 baking trays*	2+4		170-190	35-45

* If you are using both levels of the oven, place the enamelled tray in the higher position.

You can obtain an additional baking tray from a specialist shop or from the after-sales service.

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.

Refer to the instructions in the tables for similar types of food.

How to check that a sponge cake is cooked properly.

Approximately 10 minutes before the end of the baking time given in the recipe, pierce the tallest point of the cake with a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.

The cake collapses.

Next time, use less liquid or decrease the oven temperature by 10 degrees. Observe the cooking times in the recipe.

The cake has risen in the centre but is lower at the edges.

Do not grease the sides of the springform cake tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.

The cake is too dark at the top.

Insert it at a lower level in the oven, select a lower temperature and cook the cake a little while longer.

The cake is too dry.

Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.

The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Precook the base first of all. Sprinkle with almonds or breadcrumbs and then place the topping over this. Please observe the recipe and the baking times.
The pastry is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the pastry is baked more evenly. Delicate pastry should be baked on one level using top/bottom heating  . Baking paper that protrudes over the food can affect the air circulation. For this reason, always cut the baking paper to fit the baking tray.
The fruit cake is too light at the bottom. The fruit juice flows over.	Use the deeper enamel tray next time.
You were baking on several levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.	Always use hot air  when baking on several levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation is formed when baking cakes containing fresh fruit.	Baking may result in the formation of water vapour. It escapes above the door handle. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a normal physical process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant dishes. The enamel tray is also suitable for larger roasts.

Always place the dishes in the centre of the wire grill.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after being removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Advice on roasting

The roasting result depends on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Meat should be turned half way through the cooking time.

When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more favourably.

Advice on grilling

Always close the oven door when grilling.

If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.

Place the pieces of meat directly onto the wire grill. If you are grilling just one piece of meat, it will turn out best if you place it in the centre of the wire grill. Additionally, slide the enamelled tray in at height position 1. The meat juices are collected here and the oven is kept clean.

Turn the pieces of meat after two thirds of the cooking time indicated.

The grill element automatically switches itself off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Meat

The table applies to insertion into a cold oven. The time specifications are provided as guidelines only and depend on the type and quality of the meat.

Meat	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Beef pot roast (e.g. ribs)	1 kg	Covered	2		220-240	90
	1.5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Sirloin of beef	1 kg	Uncovered	2		200-220	70
	1.5 kg		2		190-210	80
	2 kg		2		180-200	90
Sirloin, medium-rare*	1 kg	Uncovered	1		220-240	40
Steaks, well done		Wire rack***	5		3	20
Steaks, medium rare		Wire rack***	5		3	15

Meat	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Pork without rind (e.g. neck)	1 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Pork with rind** (e. g. shoulder, leg)	1 kg	Uncovered	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Smoked pork on the bone	1 kg	Covered	2		220-240	70
Meat loaf	750 g	Uncovered	1		180-200	70
Sausage	approx. 750 g	Wire rack***	4		3	15
Roast veal	1 kg	Uncovered	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Leg of lamb without bone	1.5 kg	Uncovered	1		150-170	110

* Turn roast beef after half the cooking time. After cooking, wrap the sirloin in aluminium foil and leave in the oven to stand for 10 minutes.

** Make cuts in the pork rind and place the pork in the dish if the pork is to be turned, first place the pork with the rind side down.

*** Insert the enamel tray at level 1.

Poultry

The table applies to dishes placed in a cold oven.

The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the enamel tray at level 1.

Pierce the skin of duck or goose under the wings to enable the fat to run off.

Turn whole poultry after two thirds of the grilling time.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1 to 4	400 g each	Wire rack	2		200-220	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	2		200-220	30-40
Whole chickens, 1 to 4	1 kg each	Wire rack	2		190-210	50-80
Duck	1.7 kg	Wire rack	2		180-200	90-100
Goose	3 kg	Wire rack	2		170-190	110-130
Young turkey	3 kg	Wire rack	2		180-200	80-100
2 turkey drumsticks	800 g each	Wire rack	2		190-210	90-110

Fish

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Fish	Weight	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Grilled fish	300 g each	Wire rack*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1.5 kg		2		170-190	50-60
Sliced fish (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack*	4		2	20-25

* Insert the enamel tray at level 1.

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.

Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How can you tell when the roast is ready?

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is partly burnt.

Check the shelf position and temperature.

The roast looks good, but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good, but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish or add less liquid.
Steam rises from the roast when the juice is basted.	Use hot air grilling instead of top/bottom heating. This prevents the bottom of the roast from becoming too hot, thereby producing less steam.

Bakes, gratins, toast

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Meal	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Sweet bakes (e.g. quark and fruit bake)	Casserole dish	2		180-200	40-50
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake)	Casserole dish, enamel tray	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Savoury bakes made from raw ingredients* (e.g. potato gratin)	Casserole dish or enamel tray	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Toast	Wire rack	5		3	4-5
Toast with topping	Wire rack**	4		3	5-8

* The bake must be no higher than 2 cm.

** Always insert the enamel tray at level 1.

Frozen foods

Please observe the instructions on the packaging.

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
French fries*	Wire grill or Enamel tray	3		210-230	25-30
Pizza*	Wire grill	2		200-220	15-20
Pizza baguette*	Wire grill	2		200-220	15-20

* Line the accessories with greaseproof paper. Please ensure that the greaseproof paper is suitable for use at these temperatures.

Note

The enamel tray may become warped when baking frozen foods. This is caused by the considerable temperature fluctuations which affect the accessories. This warping is eliminated during the baking process.

Defrosting

Remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the wire grill.

Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting times depend on the type and amount of food.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Frozen foods* e.g. cream gateaux, cream cakes, cakes with chocolate or icing, fruit, chicken, sausages and meat, bread, rolls, pastries and other baked goods	Wire rack	2		40–50 °C

* Cover frozen food with microwave foil. Place poultry onto the plate with the breast side down.

Drying

Only use perfectly fresh fruit and vegetables, and wash them thoroughly.
Allow the food to drain well and dry it yourself.
Line the enamel tray and wire rack with baking paper or greaseproof paper.

Meal	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in hours
600 g apple rings	2 + 4		80	Approx. 5
800 g sliced pears	2 + 4		80	Approx. 8
1.5 kg prunes or plums	2 + 4		80	Approx. 8 - 10
200 g fresh herbs, washed	2 + 4		80	Approx. 1½

Note Very moist fruit or vegetables should be turned several times. Once dried, remove the food from the paper immediately.

Preserving

Preparation

The jars and rubber sealing rings must be clean and intact. Use jars of the same size if possible. The instructions in the table refer to round 1-litre jars.
Caution Do not use larger or taller jars. The lid could crack.
Only use perfectly fresh fruit and vegetables. Wash them thoroughly.
Pour the fruit or vegetables into the jars. Wipe clean the tops of the jars again if necessary. They must be clean. Place a wet rubber sealing ring and lid on each jar and lock the jars using clamps.
Do not place more than six jars in the oven.
The times specified in the tables are guidelines only. They can be influenced by the room temperature, the number of jars and the amount and temperature of the jar contents. Before you change settings or switch off the appliance, make sure that the contents of the jars are actually bubbling.

Setting procedure

1. Place the enamel tray on level 2. Place the jars inside the pan so that they do not come into contact with each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the enamel tray.
3. Close the oven door.
4. Switch the function selector to .
5. Set the temperature selector to 170 to 180 °C.

Preserving fruit

As soon as the contents of the jars begins to simmer, that is when small bubbles appear at short intervals - after about 40 to 50 minutes - turn off the temperature selector. The function selector remains switched on.

The jars should be removed from the oven after being reheated for 25 to 35 minutes. If the food is left to cool in the oven for longer, bacteria might form, causing the preserved fruit to spoil prematurely. Switch off the function selector.

Fruit in 1-litre jars	After bubbling	Reheating
Apples, red/blackcurrants, strawberries	turn off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	turn off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	turn off	approx. 35 minutes

Preserving vegetables

As soon as the contents of the jars begins to simmer, set the temperature selector back to approximately 120 to 140 °C. The table shows when you can switch off the temperature selector. Allow the vegetables to stand in the oven for a further 30 to 35 minutes. The function selector remains switched on during this time.

Vegetables with cold stock in 1-litre jars	After bubbling 120 - 140 °C	Reheating
Cucumbers	–	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussel sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

Remove the jars

Never place the hot jars on a cold or wet surface as this could cause the glass to crack.

Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also put two baking tins in one after the other.

For long cooking times, the oven can be switched off 10 minutes before the end of the cooking time and the remaining heat can be used to finish the cooking.

Acrylamide in food

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

Where does acrylamide come from?

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation - provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by:

- high temperatures
- a low water content in food
- intensive browning of the food.

What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,
toast, rolls, bread,
baked goods made from shortcrust pastry (speciality biscuits and cakes).

What can you do?

In general

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by BMVEL¹ to help you minimise acrylamide levels:

Keep cooking times as short as possible.

“Brown rather than burn” - cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

Baking

Set the temperature to a maximum of 200 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 180 °C for the hot air setting.

Cookies: Set the temperature to a maximum of 190 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 170 °C for the hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

¹ BMVEL press release 365, as at 4.12.2002,
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Tárgymutató

Mire ügyeljen	44
A beépítés előtt	44
Biztonsági útmutató	45
A sérülések okai	46
Az Ön új tűzhelye	46
Kezelőfelület	47
Funkcióválasztó	47
Hőfokszabályozó	48
Kezelőgombok és kijelző-mező	48
Fűtési módok	49
Sütő és tartozékai	51
Hűtőventillátor	51
Az első használat előtt	52
Sütő felfűtése	52
A tartozékok elő-tisztítása	52
A sütő beállítása	53
Így állítsa be:	53
Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	54
Ha a sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia	55
A pontos idő	56
Így állítsa be	56
A jelzőóra	57
Így állítsa be	57
Alapbeállítások	58
Az alapbeállítások megváltoztatása	59

Tárgymutató

Gyerekbiztosítás	60
Ápolás és tisztítás	60
Külső tisztítás	60
Sütő	61
Az üvegtáblák tisztítása	63
Az állványok tisztítása	64
Ajtószigetelés	64
Tartozékok	64
Mi a teendő zavar esetén?	65
A sütőlámpa cseréje	65
Vevőszolgálat	66
Csomagolás és a régi készülék	66
Táblázatok és hasznos tanácsok	67
Torták és sütemények	67
Tippek a sütéshez	70
Hús, baromfi, hal	71
Tippek sütéshez és grillezéshez	74
Felfújtak, csőbensült, piritós	74
Mélyhűtött késztermékek	75
Felolvasztás	75
Aszalás	76
Befőzés	76
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz	78
Akrilamidok az élelmiszerekben	79
Hogyan kerülhető el	79

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.

Jelen használati utasítás vonatkozik mind az önálló sütőkre, azaz azokra, amelyeken csak a sütőnek vannak gombjai, mind azokra, amelyeken a sütőnek is és a főzőlapnak is vannak gombjai. Ha Ön olyan sütővel rendelkezik, amelyen a sütőnek és a főzőlapnak is vannak gombjai, a főzőlap gombjainak helyes kezelése érdekében olvassa el a rájuk vonatkozó használati utasítást.

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

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 lecsepegő gyümölcsle foltot hagy maga után, amelyet többé nem lehet eltávolítani.

Kihülés 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 sütőtömités

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

Sütőajtó, mint ülőfelület

Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.

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.

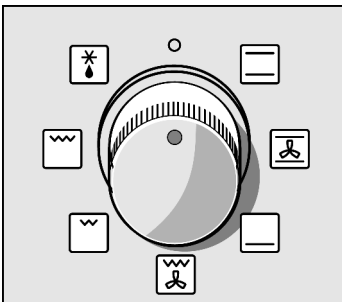
Kezelőfelület

A készülékek típusonkénti eltérései.



Funkcióválasztó

Állítsa be a sütőhöz a fűtési módot a funkcióválasztóval.

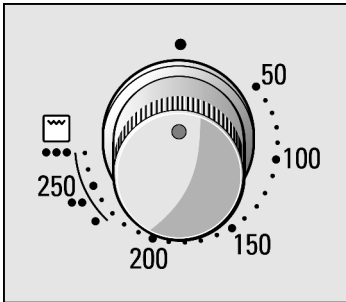


Állásai

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

Ha a funkcióválasztót beállítja, akkor bekapcsol a sütőben lévő lámpa.

Hőfokszabályozó



A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

Hőmérséklet

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

Grill

•	Gyenge grill
••	Közepes grill
•••	Erős grill

A kijelzőn a hőmérséklet-szimbólum világít, amikor a sütő fűt. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik. Olvasztáskor a szimbólum nem világít.

Grillfokozatok

Felületi grill  esetén állítson be a hőfokszabályozóval egy grillfokozatot.

Kezelőgombok és kijelző-mező



Jelzőóra nyomógomb 	Ezzel állíthatja be a jelzőórát.
Óra nyomógomb 	Ezzel állíthatja be a pontos időt, a sütési időtartamot  és a kikapcsolási időt  .
Mínusz nyomógomb -	Ezzel csökkentheti a beállítási értéket.
Plusz nyomógomb +	Ezzel növelheti a beállítási értéket.
Kulcs nyomógomb 	Ezzel kapcsolhatja be a gyerekszárat.

A kijelző-mezőn leolvashatja a beállított értékeket.

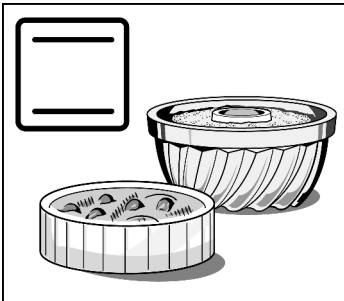
Fűtési módok

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.

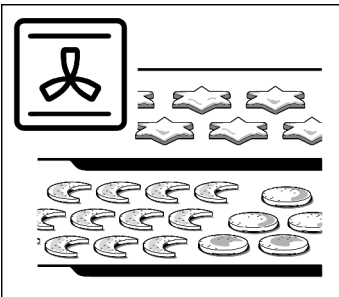
A sütőformában készülő kevert tészták és a felfújtak így sikerülnek a legjobban. Sovány marha-, borjú- és vadsültekhez is nagyon jól használható a felső és alsó sütés.



Forró levegő

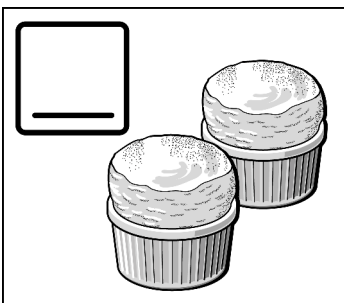
A hátsó falon található ventilátor egyenletesen sugározza a hőt a sütőben.

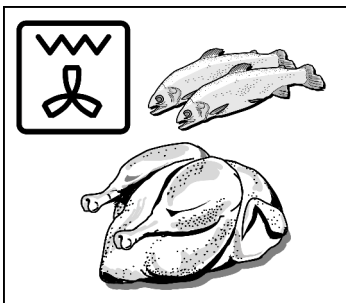
A forró levegővel a süteményeket és a pizzákat két szinten lehet sütni. A szükséges sütő-hőmérséklet alacsonyabb, mint a felső és alsó sütés esetén. Aszaláshoz is kiválóan alkalmas a forró levegő.



Alsó fűtés

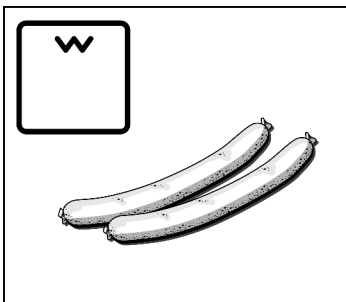
Az alsó fűtéssel tudja az ételek alsó oldalát utánsütni vagy megpirítani. A befőzés is ez a leginkább alkalmas.





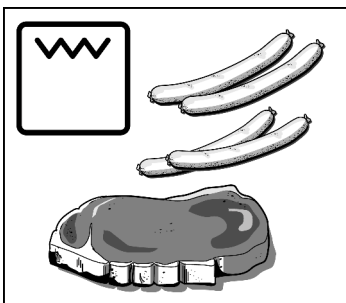
Légkeverős grillezés

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.



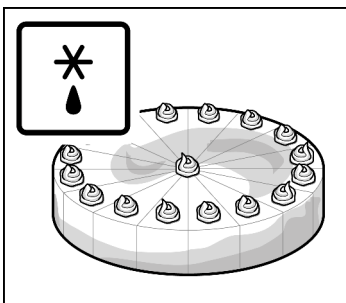
Felületi grill, kis felület

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

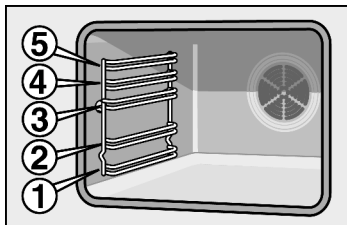
A grill-fűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy piritóst készíthet.



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.

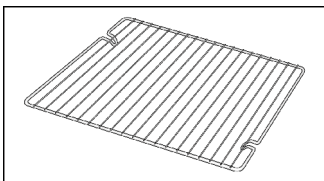
Sütő és tartozékai



A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

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

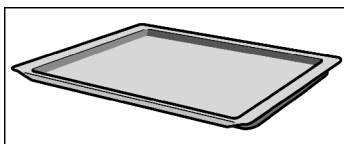
Tartozékok



A tartozékokat az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedőknél szerezheti be pótlólag.

Rostély

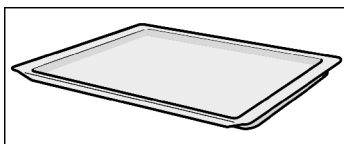
az edényekhez, süteményformákhoz, sütéshez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.



Zománcozott tálca

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

Az zománcozott tálca a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.



Alumínium tálca

süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit 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 és a három nulla.

Ha a kijelzőn villog a  szimbólum és a három nulla

Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg 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.

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 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

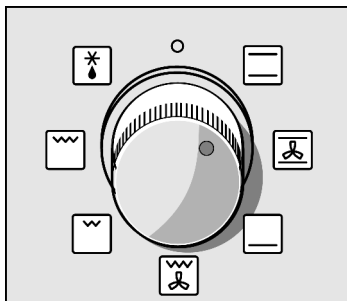
Ilyenkor az étel pl. reggel beteheti a sütőbe, és úgy beállíthatja, hogy az ebédre kész is legyen.

Táblázatok és hasznos tanácsok

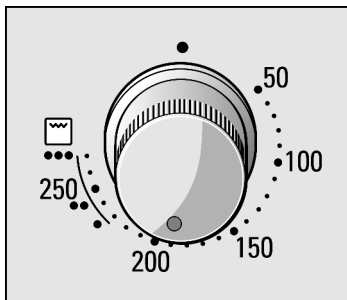
A "táblázatok és hasznos tanácsok" fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállítást.

Így állítsa be:

Példa: Felső és alsó fűtés,
☐ 190 °C



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



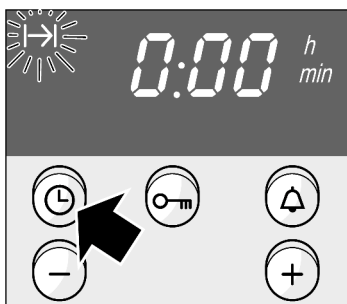
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.

Ha kész az étel

A beállítások megváltoztatása

Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

Példa: Legyen az időtartam 45 perc



Ha a beállított időtartam lefutott

A beállítások megváltoztatása

A beállítás megszakítása

Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

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 az óra ⌚ nyomógombot.
Az időtartam szimbólum I→I villog.

4. A + vagy a – nyomógommbal állítsa be az időtartamot.

A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 30 perc.

A – nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.

Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn világít a szimbólum I→I.

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.

Nyomja meg kétszer a ⌚ nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

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

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

Az időtartam beállítása, amikor az idő láthatatlan

Ha 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.



Ha a beállított időtartam lefutott

Megjegyzés

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

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  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.

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

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 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.

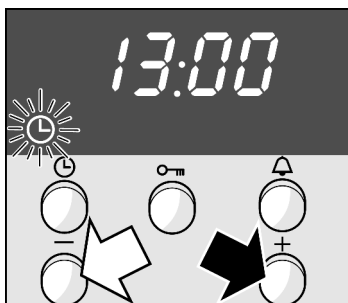
Így állítsa be

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 idő kijelzés eltünttetése

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

Az idő kijelzést láthatatlanná teheti. Ezután csak akkor lesz látható, ha azt újra beállítja.

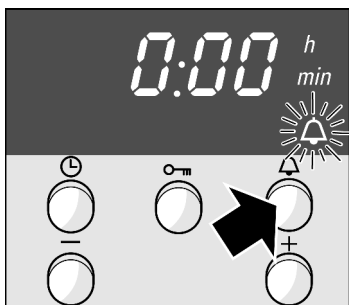
Ehhez meg kell változtatnia az alapbeállítást. Nézzon utána az "Alapbeállítások" fejezetben.

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: legyen a sütési idő
20 perc



1. Nyomja meg a  jelzőóra nyomógombot.
A 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 a jelzőóra  nyomógombot. A jelzőóra-kijelző  kialszik.

A jelzőóra idejének megváltoztatása

Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A + vagy a - nyomógommbal változtassa meg az időt.

A beállítás törlése

A jelzőóra és az időtartam ideje egyidejűleg fut le

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

A szimbólumok világítanak. A jelzőórán beállított idő múlását folyamatosan 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.

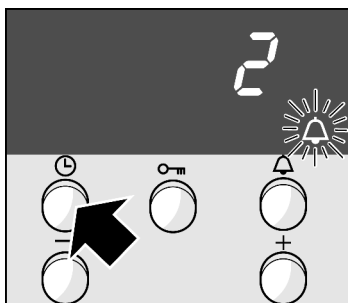
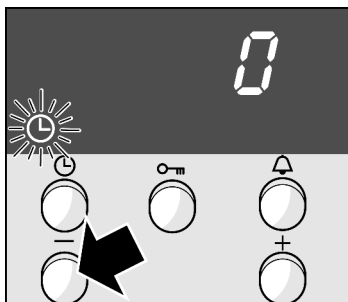
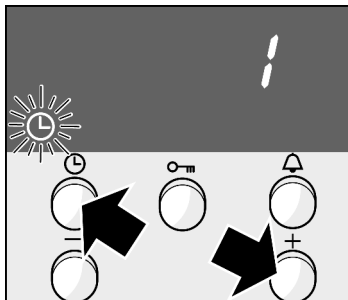
Alapbeállítások

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: Az időkijelzés eltüntetés



Ha nem akarja az összes alapbeállítást megváltoztatni

Korrekcio

Semmilyen fűtési mód nem lehet beállítva.

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

A beállításokat bármikor újra megváltoztathatja.

Gyerekbiztosítás

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

A sütő lezárása

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-ápolószeret. Tartsa be a tisztítószer-gyártó utasításait. Mindig próbálja ki egy kis helyen a tisztítószeret, mielőtt az egész felületre felhordaná.

Sütő

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

A tisztítás megkönnyítése érdekében

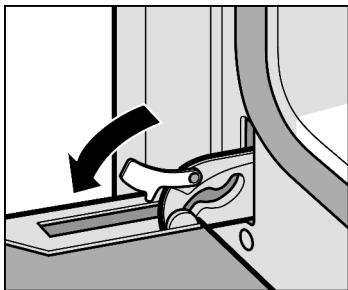
a sütőlámpát bekapcsolhatja,
és a sütőajtót leveheti.

A sütőlámpa bekapcsolása

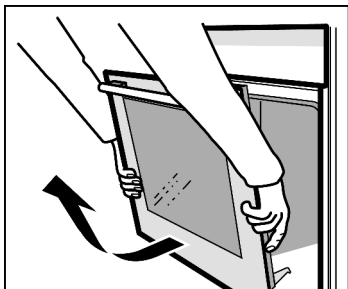
Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.

A sütőajtó kiakasztása

A sütőajtót egész egyszerűen akaszthatja ki.



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.

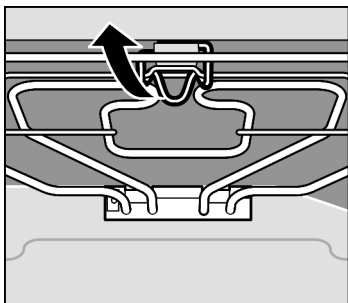
A sütőajtó megtisztítása után fordított sorrendben tegye vissza a helyére.

A grillfűtőtest lehajtása

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

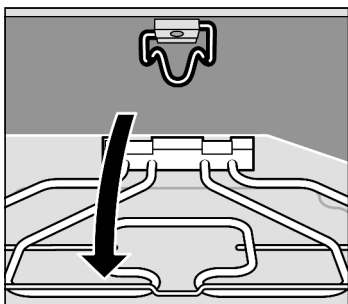
Figyelem, a sütő legyen hideg! Égésveszély!





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 tartókengyelt és akassza be a grillfűtőtestet.

A sütő katalitikus felületeinek megtisztítása

A hátfal, a sütő teteje és az oldalfalak öntisztító zománccal vannak bevonva (típustól függően). Ezek megtisztítják magukat, amíg a sütő üzemel. 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 megtisztítása

Használjon ehhez mosogatóvizet vagy ecetes vizet.

Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztítószer használ. A sütőtisztítószer csak hideg sütőnél használja. Soha ne kezelje az öntisztító felületeket sütőtisztítószerrel.

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.

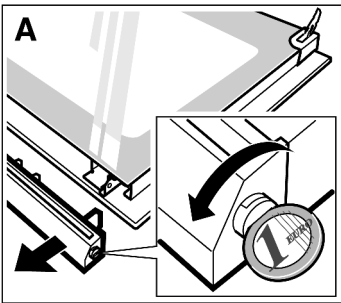
A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. A rozsd elleni védelem így is biztosított.

A sütőlámpa üvegburájának megtisztítása

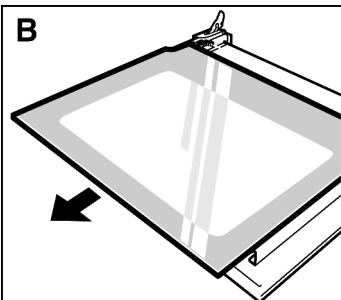
A sütő üvegburáját a legjobban mosogatószeres vízzel lehet megtisztítani.

Az üvegtáblák tisztítása

A sütőajtó üveglapját 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)

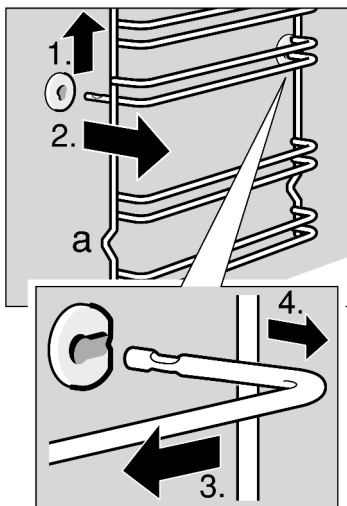


3. Az üveglapot húzza ki. (B ábra)
- Ablaktisztítószerrel és egy puha ruhával tisztítsa meg az üveglapokat.
4. Tolja be az üveglapot újra a helyére.
 5. Helyezze vissza a borítást és csavarozza be.
 6. Tegye vissza a sütőajtót.

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 tisztítószert.

Tartozékok

Áztassa be a tartozékokat rögtön a használat után a szokásos tisztítószerekkel. 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.	Nézzen utána a biztosítékos szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
Az óra-kijelző villog.	Áramkimaradás.	Állítsa be újra az időt.

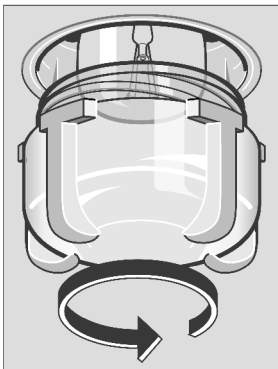
Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

A sütőlámpa cseréje

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

Így járjon el



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 üvegburát 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: romcs !" 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 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.

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 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 túrótorta, 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 szerezheti 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	Zománcozott tálca 2 sütőtálca**	2		170-190	20-30
		2+4		150-170	35-45
Kevert- vagy kelttészta lédús töltelékkel* (gyümölcsös)	Zománcozott tálca 2 sütőtálca**	3		170-190	40-50
		2+4		150-170	50-60
Piskótatekerics (előmelegítés)	Zománcozott tálca	3		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 gr lisztből	Zománcozott tálca	2		170-190	30-40
Karácsonyi püspökkenyér 500 gr lisztből	Zománcozott tálca	3		160-180	60-70

Sütőlepcsiben sült sütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	A sütési idő, percben
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	Zománcozott tálca	3		150-170	90-100
Rétes, édes	Zománcozott tálca	2		180-200	55-65
Pizza	Zománcozott tálca	2		220-240	25-35
	2 sütőtálca**	2+4		180-200	40-50

* Nagyon lédús gyümölcsös süteményekhez használja a mélyebb zománcozott tálca.

** 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)	Zománcozott tálca	2		270 200	8 35-45
Kovászolt tésztából sült kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott tálca	2		270 200	8 35-45
Zsemle (pl. rozs-zsemle)	Zománcozott tálca	3		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
	2 sütőtálca*	2+4		140-160	30-40
Habcsók	sütőlap	3		80-100	125-155
Képviselőfánk	sütőlap	2		190-210	30-40
Mandulás habcsók	Sütőtálca	3		100-120	30-40
	2 sütőtálca*	2+4		100-120	40-45
Rakott tészta	Sütőtálca	3		170-190	25-35
	2 sütőtálca*	2+4		170-190	35-45

* 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 tésztaából készült sütemény átsült-e?	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.
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 fogpiszkálósával 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. túrótorta) 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 töltelékét. 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.
A gyümölcsös sütemény alja túl világos. A gyümölcslé kifolyik.	A következő alkalommal használja a mélyebb zománcozott tálca.
Több szinten sütött. A felső sütőtepsiben sötétebb a sütemény, mint az alsóban.	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. Nagyméretű sültetekhez az zománcozott tálca is megfelelő.

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.

Savanyú húshoz adjon 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot, párolt húshoz 8 - 10 evőkanálnyi, 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.

Kiegészítésképpen helyezze a zománcozott tálcát az első szintre. Így felfogja a hús levét, és a sütő is tisztább marad.

A grillezni való darabokat a megadott idő kétharmadánál 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 előlegeitett 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 sültve*	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
Virsli	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 hátszín az idő felének lejártá 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 zománcozott tálcát az 1. szintre tolja be.

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 zománcozott tálca 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 lejártá 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
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 zománcozott tálca 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 süsse 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 vízizű.	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 előlegeitett 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, zománcozott tálca	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikáns felfújt nyers hozzávalókból* (pl. burgonyafelfújt)	Felfújt forma vagy zománcozott tálca	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60

Étel	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Legyen az időtartam perc
Kenyérpirítás	Rostély	5		3	4-5
Pirítós átsütése	Rostély**	4		3	5-8

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

** Az zománcozott tálca mindig az 1. szintre tolja be.

Mélyhűtött késztermékek

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A táblázat nem előlegejitett sütőre vonatkozik.

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Hasábburgonya*	Rostély vagy zománcozott tálca	3		210-230	25-30
Pizza*	Rostély	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rostély	2		200-220	15-20

* Tegyen sütőpapírt a tartozékra. Kérjük, hogy ügyeljen arra, hogy a sütőpapír alkalmas legyen ilyen hőmérsékleten történő használatra.

Megjegyzés

A tálca mélyhűtött termékek sütésekor deformálódhat. Ennek oka a tartozékon fellépő nagy hőmérsékletkülönbség. A deformálódás már sütés közben megszűnik.

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
Mélyhűtött árúk* 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 hóálló 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 zománcozott tálca 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 zománcozott tálca 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 zománcozott tálca.
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 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 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 kísérl 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 BMVEL¹ ajánlásaiból származnak:

Általában:

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. 170 °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.

¹ 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4.

Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.



www.siemens-international.com

9000023955 (1W01TD) 01-8410