

TARTOZÉKOK

Rács - Tepsí

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra. A sütő lámpája elalszik. Forgassa el a hőfokszabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre. A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a termosztát piros jelzőfénye felgyullad, majd elalszik. Ha elkészült, forgassa el a gombokat a "0" helyzetbe.

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE

A sütő kezelőlapján 4 szabályozható gomb (0-tól 6-ig) található, ezekkel lehet beállítani a főzőlap működését.

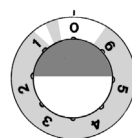
Az elektromos tűzhely használata:

- Óramutató járásával azonos irányban forgassa el a kiválasztott főzőlap gombját, és állítsa a kívánt pozícióra (a főzőlappal együtt átadott használati utasításnak megfelelően).

A főzőlap működésének sárga jelzőfénye kigyullad.

Fontos:

- A főzőlapok első alkalommal történő használatakor forgassa el a gombokat a 6. pozícióra, és a szagok megszüntetése érdekében működtesse úgy a lapokat kb. 3 percre, hogy mindegyikre egy megfelelő átmérőjű, félig vízzel telt lábast helyez.
- Lábask nélkül tilos a főzőlapokat működtetni.
- Lapos és vastag aljú, elektromos főzőlapokhoz forgalmazott háztartási edények használata javasolt.
- A lábas aljának átmérője ugyanakkora vagy valamivel nagyobb legyen, mint a főzőlapé.



Sütő funkciók táblázat

Funkció	A funkció leírása
0 SÜTŐ KIKAPCSOLVA	-
LÁMPA	• A sütő belső lámpája kigyullad.
STATIKUS	• Hús, hal és baromfi egy szinten történő sütése. • Melegítse elő a sütőt a kívánt sütési hőmérsékletre, és amikor a hőmérsékletszabályozó piros ledje kikapcsol, helyezze az ételt a sütőbe • Javasoljuk, hogy a tartórács a második, vagy a harmadik szinten legyen.
VENTILLÁCIÓS	• Max. 2 szinten történő sütés. • Az egyszéles átsülés érdekében szükség esetén ajánlatos az ételek helyzetét megcserélni. • Nincs szükség a sütő előmelegítésére (pizza és meleg szendvics kivételével).
GRILL FUNKCIÓ	• Használja a grill funkciót karaj, rablólús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpírtáshoz. • 3-5 percre melegítse elő a grillt. • Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. • Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kiforrásának csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcára. • Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.
TURBOGRILL	• Nagy egybesült húskok grillezéséhez (marha-, sertéssült). • Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. • Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kiforrásának csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcára. • Sütés közben forgassa a húst
KIOLVASZTÁS	• Fagyasztott élelmiszerek szobahőmérsékletre történő felmelegítéséhez ideális. • Az élelmiszert hagyja a csomagolásában, hogy ne száradjon ki.

Élelmiszerek	Funkció	Lentről rácsszint	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Bárány/borjú/marha/sertés		2	190-210	90-110
Csirke/nyúl/kacsa		2	190-200	65-85
Pulyka/liba		2	190-200	140-180
Hal		2	180-200	50-60
Töltött paprika és paradicsom/sült burgonya		2	180-200	50-60
Kelt tészták		2	170-180	45-55
Töltött sütemények		2	180-200	60-90
Kekszek		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Kenyér/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Pírtós		3/4	250	1,5-2,5
Karaj/kolbász/rablólús		3/4	250	35-45
Csóben sült zöldség		3	250	5-8
1/2 csirke		3	250	40-50
Egész csirke		2/3	200-225	55-65
Roast beef		2	200-250	35-45
Sült húskok		2/3	200-225	60-70
Hal egészben		3	190-200	40-50

Megjegyzés: A sütési hőmérsékletek és időtartamok tájékoztató jellegűek és 4 adagra vonatkoznak.