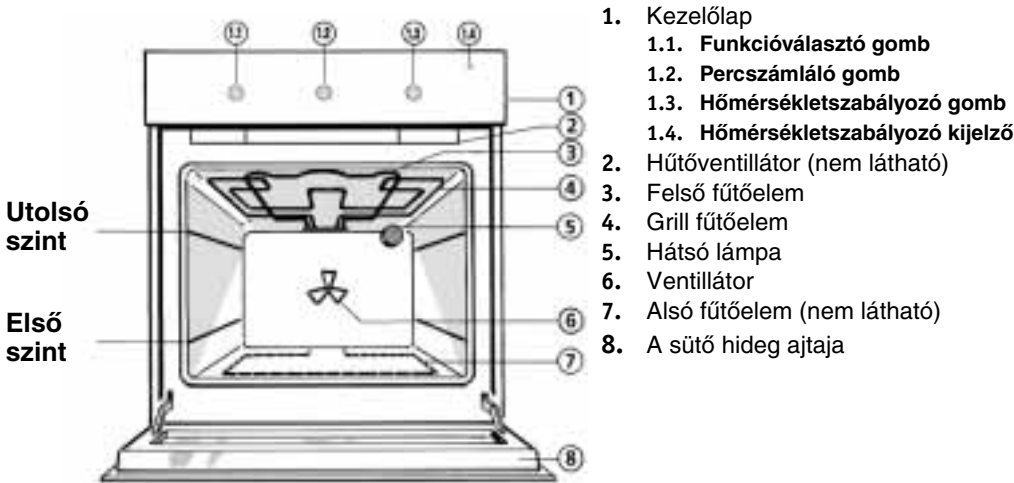




TARTOZÉKOK

Rács - Alutepsi

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 “0” helyzetbe.

PERCSZÁMLÁLÓ

A percszámláló segítségével 1 és 60 perc közötti időtartam állítható be. A percszámláló beállításához ajánlatos a gombot az óramutató járásával megegyező irányban egy teljes kört elforgatni, majd a kívánt időtartamra állítani. A beállított időtartam végét hangjelzés jelzi.

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 jelzőfénye kikapcsol, helyezze az ételt a sütőbe - Javasoljuk, hogy a tartórács a második, vagy a harmadik szinten legyen.
VENTILLÁCIÓS	- Max. 2 szinten történő sütés. - Az egységes átsülés érdekében szükség esetén ajánlatos az ételek helyzetét megcserélni. - Nincs szükség a sütő előmelegítésére (pizza és meleg szendvics kivételével).
GRILL	- Használja a grill funkciót karaj, rablólús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpírtáshoz. 3-5 percig melegítse elő a grillt. - Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. - Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kifröccsenésének csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcára. - Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.
TURBOGRILL	- Nagy egybesült húsok grillezéséhez (marha-, sertéssült). - Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. - Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kifröccsenésének 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	Rácsszint letről felfelé	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
Kenyer/pizza	 	2	200-225	40-50/15-18
Piritós	 	3/4	250	1,5-2,5
Karaj/kolbász/rablólús	 	3/4	250	35-45
Csőben 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 húsok	 	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.