

1. Kezelőlap
 - 1.1. Funkcióválasztó gomb
 - 1.2. Hőmérsékletszabályozó gomb
 - 1.3. Főzőlap kezelőgombjai
 - 1.4. Hőmérsékletszabályozó kijelző
2. Hűtőventillátor (nem látható)
3. Felső fűtőelem
4. Grill fűtőelem
5. Hátsó lámpa
6. Ventillátor
7. Alsó fűtőelem (nem látható)
8. Sütő hidegajtó

TARTOZÉKOK

Rács - Tepsí

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

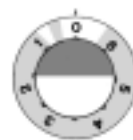
Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra. A sütő lámpája elalszik. Forgassa el a hőfokszabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre. A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a termosztát piros jelzőfénye felgyullad, majd elalszik. Ha elkészült, forgassa el 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 helyezzen.
- Lábasok 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 egységes 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 kenyérpíráshoz. • 3-5 percre melegítse elő a grillet. • Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. • Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kiforrccsenésének 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 kiforrccsenésének 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 |
| Kenyer/pizza | | 2 | 200-225 | 40-50/15-18 |
| Pírtós | | 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.