

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

### **VESZÉLY!**

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**

### **FIGYELMEZTETÉS**

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramtét kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Ne húzza az elektromos kábelt, ha le kívánja választani a készüléket a hálózatról.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja meztláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a kezelőszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe: ezek lángra lobbanhatnak, ha a készüléket véletlenül bekapcsolja.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket ételkészítés során/olajban sütése alatt.
- Ha alkoholos italokat használ az étel elkészítéséhez (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

### **A háztartási készülékek kiselejtezése**

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés előtt vágja el a hálózati tápkábelt.
- A háztartási elektromos készülékek kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a helyi illetékes hatósághoz, a háztartási hulladékok gyűjtését végző szolgáltatóhoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a készüléket vásárolta.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő, és hogy a sütő ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

### A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90°C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

### ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

#### Használat előtt:


- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és melegítse fel 200°C-ra kb. egy óráig, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

#### Használat alatt:


- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne tegye ki légköri anyagok hatásának.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

### A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolás különféle részeinek hulladékba helyezését ezért felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.


### A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

### Energiatakarékosság

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú süstést igénylő ételek tovább sülnek azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a 1935/2004 sz. európai rendeletnek () és a következőkkel összhangban kerültek kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kitesztelésről szóló 2006/95/EK sz. irányelv biztonsági előírásai (amely felváltja a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait), az EMC-ről szóló 2004/108/EK sz. irányelv védelmi előírásai.

# HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

## A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

## Az ajtó nem nyitható ki:

- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
- **FONTOS:** az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd "A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval" bekezdést).

## Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn az "F" betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az "F" betűt követő számot.

# VEVŐSZOLGÁLAT

## Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hátha meg tudja oldani saját maga a problémát a "Hibaelhárítási útmutató" fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

## Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

## SERVICE



0000 000 00000

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a garancialevélen jelzett egyik hivatalos **vevőszolgálatot** (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használják, és a javításokat megfelelően végzik el).

## TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, amikor lehűlt.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

## A sütő külseje

**FONTOS:** ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. Ha bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törlőkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, néhány csepp mosogatószer vízben öntsön a vízbe. Száraz ruhával törölje át.

## Sütő belseje

**FONTOS:** ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használatot követően hagyja lehűlni a sütőt, tisztítsa meg lehetőleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú telek) által okozott szennyeződések és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A ajtóüveget megfelelő folyékony mosogatószerrel tisztítsa. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

**MEGJEGYZÉS:** nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már lehűlt, az ajtó belső oldalát egy ruhával vagy szivaccsal törölje szárazra.

## Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

## **A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:**

**FONTOS:** ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszlyeztethetik az öntisztító képességeket.

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200°C-on körülbelül egy óráig
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

## **KARBANTARTÁS**

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS**

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

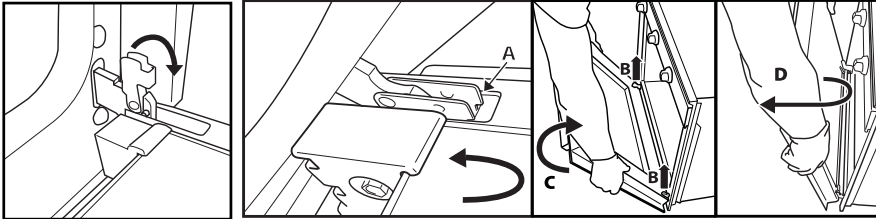
### **AZ AJTÓ LEVÉTELE**

#### **Az ajtó levétele:**

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

#### **Az ajtó visszaszerelése:**

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A két kallantyút engedje le.
4. Zárja be az ajtót.

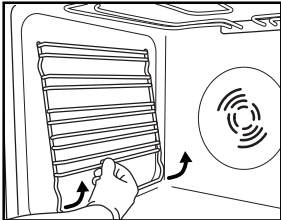


1 ábra

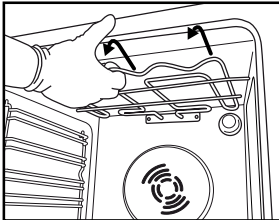
2 ábra

### **A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)**

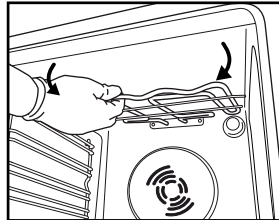
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3 ábra



4 ábra

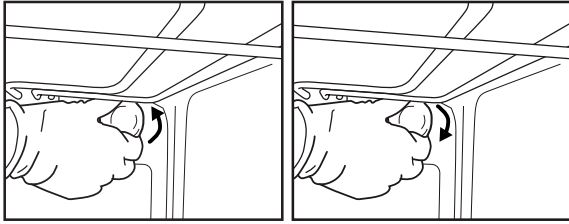


5 ábra

## A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótipusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6 ábra

7 ábra

### MEGJEGYZÉS:

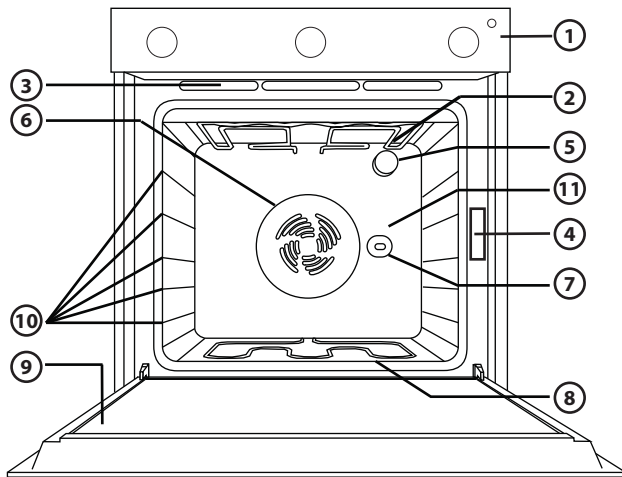
- Kizárólag 25-40 wattos/230 voltos, E-14 típusú, T300°C izzókat vagy 20-40 wattos/230 voltos, G9 típusú, T300°C halogénizzókat használjon (a készülék típusától függően).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

### FONTOS:

- **A sütőt ne használja, míg a lámpaburát a helyére nem tette.**

## UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



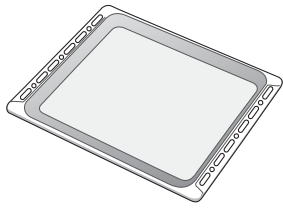
1. Kezelőlap
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartósínek pozíciója
11. Hátsó fal

### MEGJEGYZÉS:

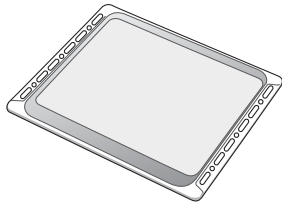
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.

## **KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK**

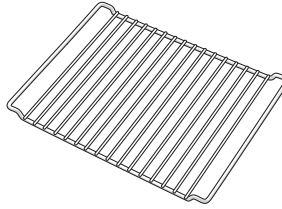
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



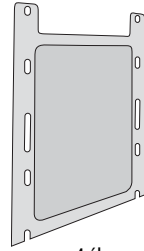
1 ábra



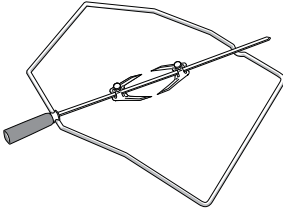
2 ábra



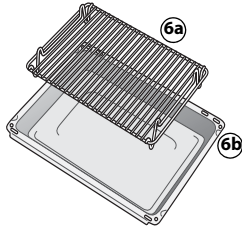
3 ábra



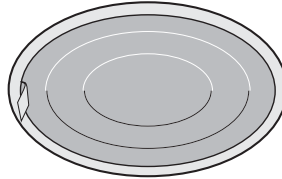
4 ábra



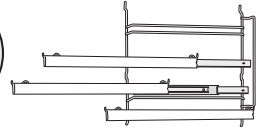
5 ábra



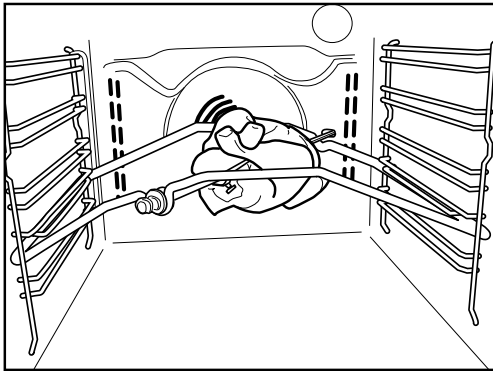
6 ábra



7 ábra



8 ábra



9 ábra

### **Zsírfogó tálca (1 ábra)**

A zsír és ételdarabkák felfogására, amikor a rács alá van helyezve, illetve hús, csirke és hal zöldségekkel együtt vagy önmagukban történő sütésénél tálként használható. A zsíradék kifröccsenésének és a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

### **Süteményes tepsi (2 ábra)**

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

### **Rács (3 ábra)**

Ételek grillzésére vagy lábasok, sütőformák és más sütőedények tartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A rács a görbületével felfele vagy azzal lefele is behelyezhető.

### **Katalitikus oldalpanelek (4 ábra)**

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amelye felszívja a kifröccsent zsíradékot. Ajánlott, hogy végezzen el egy automatikus tisztítási ciklust zsíradékban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

### **Forgóvárs (5 ábra)**

A forgóvársat a megadottak (9 ábra) szerint használja. Ugyancsak nézze meg az "Ajánlott használat és tippek" c. szakasz tanácsait.

### **Grillsütő készlet (6 ábra)**

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománczott edényt (6b) tartalmaz. Ezt a készletet a rácsra (3) kell helyezni, és a Grill funkciónál kell használni.

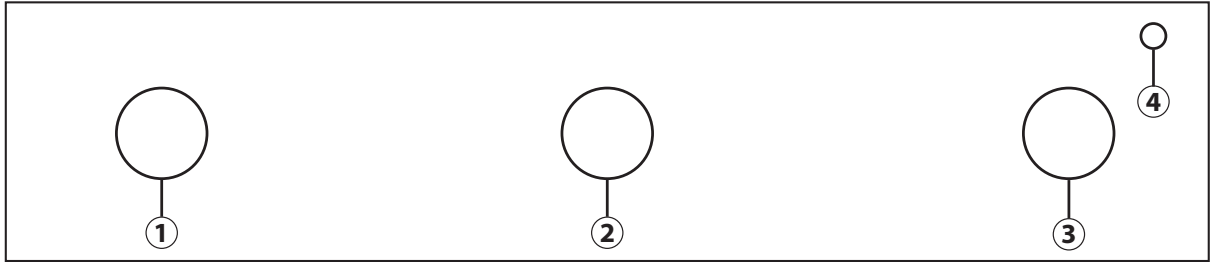
### **Zsírszűrő (7 ábra)**

Csak különösen zsíros ételek sütésénél használja. Akassza a sütőtér hátsó falára a ventilátorral szemben. Ez a tartozék mosogatógépben tisztítható, és a légkeveréses funkcióval használható.

### **Kihúzható polcok (8 ábra)**

Lehetővé teszik a rácsok és a zsírfogó tálcák félig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz megfelelők, és mosogatógépben tisztíthatók.

## A KEZELŐLAP LEÍRÁSA



1. Funkcióválasztó gomb
2. Percszámláló gomb
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Piros hőmérséklet-szabályozó kijelző.






### A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

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.

### FUNKCIÓISMERTETŐ TÁBLÁZAT

FUNKCIÓK		LEÍRÁS
	OFF	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütővilágítás felkapcsolásához.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen étel egy tartószinten való sütéséhez megfelelő funkció. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt. A sütéshez a második vagy a harmadik szint használatát javasoljuk. Ez a funkció gyorsfagyasztott ételek elkészítéséhez is alkalmas; kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	GRILLFŰTŐTEST	Használja a grill funkciót karaj, rablöhús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpíráshoz. 3-5 perccel melegítse elő a grillt. A sütés folyamán a sütő ajtajának zárva kell maradnia. Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kifröccsenésének csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet az (első szinten lévő) zsírfogó tálcába. Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.
	ALSÓ MELEGÍTÉS	Ez a funkció használható töltött piték elkészítésének befejezéséhez vagy levesek sűrítésére. A sütés utolsó 10-15 percében használja ezt a funkciót.

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hóm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		-	2	160-180	35-55	Rács + tortaforma
Kekszek / Aprósütemények		-	3	170-180	15-40	Süteményes tepsí
Fánk		-	3	180	30-40	Süteményes tepsí
Voulevant / Levelés tészta		-	3	180-200	20-30	Süteményes tepsí
Habcsók		-	3	90	120-130	Süteményes tepsí
Bárány / Borjú / Marha / Sertés		-	2	190-200	90-110	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Csirke / Nyúl / Kacsa		-	2	190-200	65-85	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Pulyka / Liba		-	2	190-200	140-180	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Tepsis / fóliás hal (filé, egész)		-	2	180-200	50-60	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Lasagne / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		-	2	190-200	45-55	Rács + jénai
Kenyér / Focaccia		-	2	190-230	15-50	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsí
Pizza		-	2	230-250	7-20	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsí
Piritós		-	4	200	2-5	Rács
Rakott zöldség		-	3	200	15-20	Rács + jénai
Grillezett halfilé vagy -szeletek		-	3	200	30-40	Rács + jénai
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		-	4	200	30-50	Rács + zsírfgó tálca vízzel az 1. szinten, a sütés felénél meg kell fordítani

**MEGJEGYZÉS:** a sütési hőmérsékletek és időtartamok tájékoztató jellegűek és 4 adagra vonatkoznak.



## AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

### A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sült eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

#### **Különböző ételek sütése egyszerre**

A "LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkció (ha van) használatával különböző olyan ételeket készíthet egy időben, amelyek ugyanolyan sütési hőmérsékletet igényelnek (például hal és zöldségek), különböző tartószintet használva. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

#### **Édességek**

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Ha tapadásmentes süteményes formákat használ, ne vajazza meg a szélét, mivel előfordulhat, hogy a sütemény nem kel meg egyenletesen a széleknél.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- Nedvűs töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspiték) használja a "LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

#### **Hús**

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplént önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak elkerülésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a griltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

#### **Forgónyárs (csak egyes modelleknél)**

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illeszteni, és a megfelelő tartóra fektetni. A füstképződés elkerüléséhez és a sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

#### **Pizza**

Egyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

#### **Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)**

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.