



TARTOZÉKOK

Rács - Zsírfgó tálcá

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.
ALSÓ FŰTŐELEM	• Gyümölcs- vagy sajtorta sütésének befejezéséhez és szószok besűrítéséhez ideális. • A sütés utolsó 10-15 percében használja ezt a funkciót.
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.
GRILL	• Használja a grill funkciót karaj, rablólhús, 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 zsírfgó tálcára. • Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.

Élelmiszerek	Funkció	Rácsszint lentről 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
Kenyér/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Pírtós		3/4	250	1,5-2,5
Karaj/kolbász/rablólhús		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 húсок		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.