Halogén sütő

Használati útmutató

HU

SENCOR®

SMH 331

A termék első használata előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló termékek használatát már ismeri. Csak az ebben a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően használja a berendezést. Őrizze meg a használati útmutatót a későbbiekre.

Javasoljuk, hogy legalább a jótállási idő végéig őrizze meg az eredeti csomagolást, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és a garancialevelet. Szállításkor csomagolja a berendezést vissza a gyártó eredeti dobozába.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013

Halogén sütő

SMH 331

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 3
A HALOGÉN SÜTŐ LEÍRÁSA 5
A VEZÉRLŐEGYSÉG LEÍRÁSA 6
A HALOGÉN SÜTŐ ALAPVETŐ JELLEMZŐI 6
ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉNEK MÓDJA A HALOGÉN SÜTŐBEN 7
TIPPEK A HALOGÉN SÜTŐBEN FŐZÉSHEZ 8
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 8
A HALOGÉN SÜTŐ HASZNÁLATA 8
ÚTMUTATÓ A HALOGÉN SÜTŐBEN FŐZÉSHEZ 9
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 10
MŰSZAKI ADATOK 10
RECEPTEK 11
UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN 15
HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE 15

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ezt a berendezést csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják és olyan csökkent mentális és fizikai képességű személyek, akik felügyelet alatt vannak vagy ismertették nekik a berendezés biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A gyerekeknek tilos a berendezéssel tilos játszani. A tisztítást csak 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik és felügyelet alatt kell lenniük. A berendezést és a tápkábelt tartsa a 8 évnél fiatalabb gyermekektők távol.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 09/2013

Halogén sütő

SMH 331

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE IS

- A hálózathoz csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a berendezés címkéjén feltüntetett műszaki adatok egyeznek csatlakozóban levő hálózati feszültséggel.
- A berendezést csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa.

Figyelmeztetés:
Ezt a berendezést nem programozóval, külső időkapcsolóval vagy távirányítóval használatra tervezték.

- Ezt a berendezést háztartási használatra tervezték. Ne használja kint.
- A berendezést ne helyezze ablakpárkányra vagy nem stabil felületre. A berendezést helyezze mindig stabil, egyenes és száraz felületre.
- Ne tegye a berendezést elektromos vagy gázfőzőre, vagy ezek közelébe, nyílt láng vagy hőforrás közelébe.
- Ez a berendezés ételek melegítésére szolgál. Ne használja más célra.
- A berendezést csak eredeti gyári tartozékkal használja.
- A berendezés hálózati aljzathoz csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy jól van összeállítva.
- Használat közben elegendő teret kell biztosítani szellőzéshez a berendezés fölött és minden oldalán. Ne használja a berendezést gyúlékony anyagok közelében, mint pl. függöny, törlőrongy, fafelület stb.

Figyelmeztetés: Forró felület
A berendezés működtetése közben felmelegszik az edény és a fedő. Ne érintse a forró felületeket. Égési sérülés veszélye. A fedő felemeléséhez és áthelyezéséhez használja a lehajtható fogantyút. Az edény áthelyezéséhez használja az állvány fogantyúját. A felmelegedett rost kivételére az edényből a fogó szolgál, ami a berendezés tartozéka.

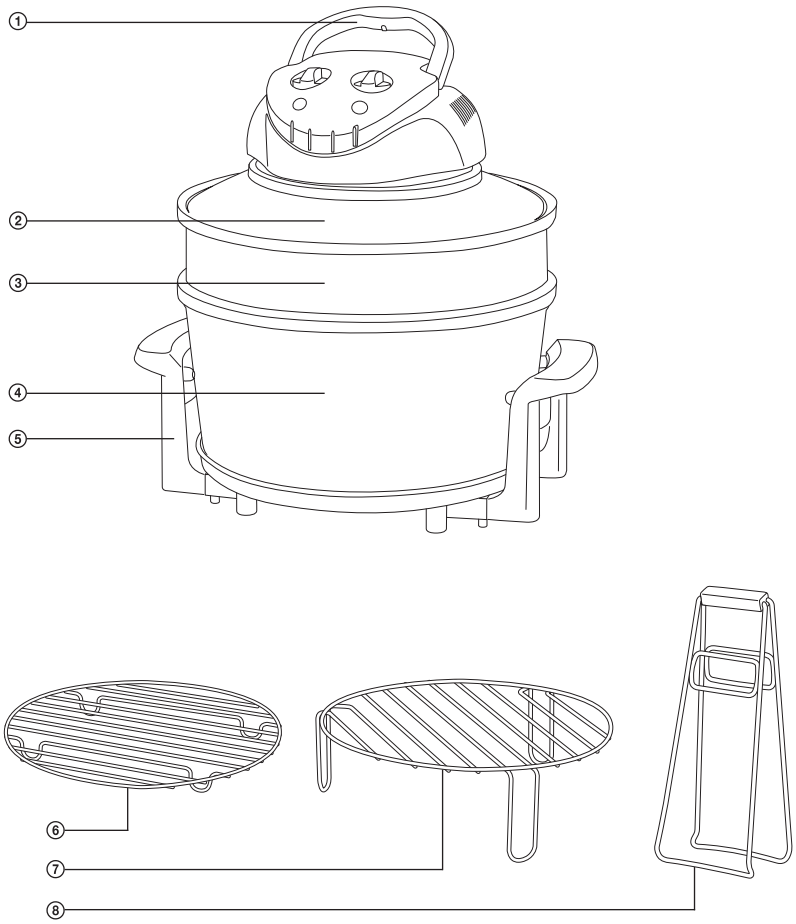
- A felmelegedett üvegedénybe ne öntsön hideg vizet. Károsodás következhetne be.
- Fokozott óvatossággal járjon el a forró folyadékot tartalmazó üvegedénnyel manipulálásnál.
- A fedőt csak hőálló felületre tegye.
- A berendezést mindig húzza ki a hálózati aljzatból, ha le akarja venni a fedőt vagy ha nem fogja használni, áthelyezés előtt vagy ha felügyelet nélkül hagyja. A használat után a berendezést és tartozékait hagyja kihűlni.
- A fedőt és a vezérlőegységet soha se mossa folyó víz alatt, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábelt ne érje víz vagy nedvesség.
- A tápkábelre ne tegyen nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a konnektorból. Ezzel megsérülhet a tápkábel vagy a csatlakozó. A tápkábel villásdugóját fogva húzza ki a berendezést a hálózatból.
- Ne használja a berendezést, ha sérült a tápkábel vagy a dugó, ha nem működik megfelelően vagy sérült. A berendezés bármilyen javítását vagy a sérült tápkábel cseréjét bízza szakszervizre vagy szakképzett szerelőre, hogy elkerülje veszélyes helyzetek kialakulását.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013

A HALOGÉN SÜTŐ LEÍRÁSA

A



① Lehajtható fogantyú biztonsági biztosítékkal
② Fedő a vezérlőegységgel
③ Bővítő tartozék
④ Kivehető üvegedény
⑤ Állvány fogantyúval
⑥ Alacsony rost
⑦ Magas rost
⑧ Fogó

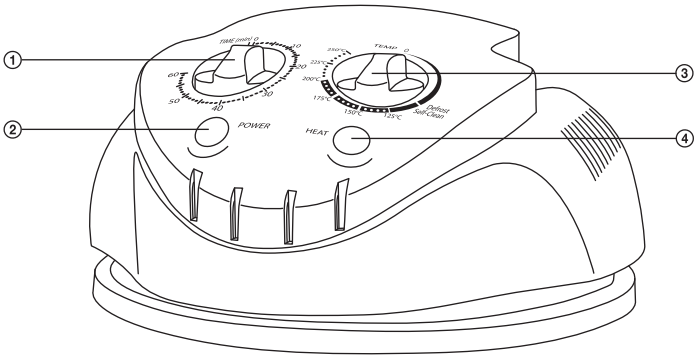
Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 09/2013

Halogén sütő

SMH 331

A VEZÉRLŐEGYSÉG LEÍRÁSA

B



① 60-perces időzítő
② Bekapcsolás-jelző kontrollfény
③ Termosztát
Beállítás tartomány 0–250 °C
④ Fűtőtest bekapcsolás kontrollfény

A HALOGÉN SÜTŐ ALAPVETŐ JELLEMZŐI

- Többfajta étel-elkészítést tesz lehetővé: sütés, grillezés, párolás, pirítás, kiolvasztás.
- Az ételek elkészítése 40 %-kal gyorsabb, mint rendes sütőben.
- Kevesebb energiát fogyaszt, mint egy rendes sütő.
- Az ételek egészséges, minimum zsírral történő elkészítését teszi lehetővé.
- A forró levegő keringése az ételek egyenletes megsütését biztosítja.
- Self-clean funkció a könnyű és gyoes tisztításhoz.
- A kompakt méretének köszönhetően utazáshoz is megfelelő.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013

ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉNEK MÓDJA A HALOGÉN SÜTŐBEN

Hús sütése

- Tegye a rostot az edénybe. A rostra tegye a húst és csak annyi vizet adjon hozzá, hogy az betakarja az edény alját. A sütés ideje függ a hús méretétől és a kívánt átsütés fokától.
- Három rétegű fóliában sütött hús. A porciózott csibehúst (mell, szárn vagy comb) hempergesse meg lisztben, tojásban és prézliben, és azután rövid időre mártsa növényi étolajba. A fölösleges olajat hagyja lecsöpögni. Az edénybe tegye a rostot és tegye rá a húst. Az ajánlott elkészítési idő és sütési hőfok a Főzési útmutató fejezetben.

Sültkrumpli sütése

- Ezen halogén sütőben ugyanolyan ízletes sültkrumplit készíthet, mint a fritőzben, de sokkal egészségesebbet olajban sütés nélkül. A krumplit rövid időre mártsa növényi olajba. A fölösleges olajat hagyja lecsöpögni. Az edénybe tegye a rostot és rakja szét a krumplit. Az ajánlott elkészítési idő és sütési hőfok a Főzési útmutató fejezetben.

Kalács, ropi és kenyér sütése

- Az edénybe alacsony rostot tegyen. A tésztát kerek sütőtálba (vagy sütőformába) tegye. A tálat tegye a rostra. A tál és az edény falai között 2–3 cm szabad helynek kell maradnia, hogy biztosítsa a megfelelő légkeringést. A tésztát letakarhatja alufóliával. Ügyeljen arra, hogy az alufólia jól le legyen fogva a sütőtál oldalán. A sütés befejezése előtt a tésztát takarja ki, hogy a felszíne megpiruljon.
- Kalácsok, ropi vagy kenyér sütése a halogén sütőben gyorsabb mint a rendes sütőben, és ezért a tésztát a sütés közben rendszeresen ellenőrizze.

Hús grillezése

- Az edénybe tegye a rostot és tegye rá a húst. A vastagabb szeleteket vagy darabokat a grillezés felénél fordítsa meg. Ahogy a sütésnél, a grillezés ideje is függ a hús méretétől és a kívánt átsütés fokától.

Zöldség párolása

- A főétellel egyidejűleg párolhat zöldséget is. Az alufóliából csináljon zacskót. A zöldséget tegye a zacskóba és adjon hozzá pár csepp vizet. Az ízesítéshez használhat fűszert. A zacskót zárja le és tegye az üvegedény aljára. Adjon hozzá egy csésze vizet. A főételt a rostán készítse.
- Azonos módon készíthet halat is. A halat tegye alufólia zacskóba, adjon hozzá egy kis vizet, citromlevet, fűszert és zöldséget kívánság szerint. A hal a saját levében párolódik.

Pirítás

- Ebben a halogén sütőben könnyen és gyorsan süthet meg öregebb pékárut. Az edénybe tegye a rostot és rakja szét rajta a pékárut. A szétrakott pékáru ropogós lesz és belül lágy.
- Ha vissza akarja nyerni öregebb kekszek vagy ropik ropogósságát, hagyja pár percig sülni maximum hőfokon és újra olyanok lesznek, mint frissen.

Ételek kiolvasztása

- Ebben a halogén sütőben egyenletesebben olvasztja ki az élelmiszereket, mint a mikrohullámú sütőben. A termosztátot állítsa Defrost helyzetbe. A kiolvasztási időt állítsa be kívánság szerint és az étel állapotát rendszeresen ellenőrizze minden 5–10 percben.
- A fagyasztott élelmiszerek (pl. pizza) melegítésénél a hőfokot állítsa 20 °C-kal lejjebb és az időt 30–50 %-kal rövidebbre, mint a fagyasztott étel gyártója jelzi a rendes sütőhöz.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 09/2013

Halogén sütő

SMH 331

TIPPEK A HALOGÉN SÜTŐBEN FŐZÉSHEZ

- Mielőtt a rostra teszi az élelmiszert, rápermetezhet étolajat, hogy az étel ne ragadjon a rostra.
- Az élelmiszereket mindig úgy rakja szét a roston, hogy a levegő az edényben szabadon keringhessen és az étel egyenletesen legyen átsütve.
- Az étel állapotát rendszeresen ellenőrizze az üvegedényen keresztül.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1) Első használat előtt a halogén sütőt és a tartozékait vegye ki a csomagolásból.
2) Az üvegedényt öblítse le folyó meleg víz alatt, törölje szárazra és tegye az állványra.
3) Az edényt takarja le a fedővel és csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz.
4) Ahhoz, hogy a sütő megszabaduljon a gyári szagtól, a termosztátot állítsa 250 °C-ra és az időzítőt 5 percre.

Megjegyzés:
Az első elindításnál enyhe füst jelentkezhet. Ez normális jelenség.

5) A beállított idő letelte után hangjelzés hallatszik és kikapcsol a fűtőtest és a ventillátor. Húzza ki a tápkábelt az áramhálózat aljzatból. Vegye le a fedőt és tegye a hőálló alátétre. A berendezést hagyja kihűlni.

A HALOGÉN SÜTŐ HASZNÁLATA

1) Az üvegedényt tegye az állványba. Válassza ki a rost típusát, amit használni akar, és tegye az állványba. A Főzési útmutató fejezetben találja az ajánlott rosttípust a kiválasztott élelmiszerhez.
2) A rostra tegye az élelmiszert. Az edény falai és az élelmiszerek között hagyjon 2–3 cm teret, hogy szabadon keringhessen a levegő az edényben.
   Ügyeljen arra, hogy az élelmiszerek egyenletesen legyenek szétrakva. Kerülje el az élelmiszerek egymásra rakását. Különben csak az élelmiszer felső és alsó rétege sül meg.
3) Az edényt takarja le a fedővel a vezérlőegységgel. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz.
4) A sütő üzembe helyezéséhez állítsa be a termosztátot és az időzítőt. A sütési útmutatófejezet írja le a hőfok- és főzésiidő-beállításokat a kiválasztott ételfajtákhoz.
5) A sütő a beállított hőfokot rövid időn belül eléri. A termosztát a beállított hőfokot a fűtőtest be- és kikapcsolásával tartja. Ez a kontrollfény ④ kivilágításával és kialvásával van jelezve.
   Az étel állapotát rendszeresen ellenőrizze az üvegedényen keresztül. Ha az ételt meg kell fordítani a főzés közben, húzza ki a tápkábelt. Vegye le a fedőt a vezérlőegységgel és tegye a hőálló alátétre. Fordítsa meg az ételt. Hajtsa le a fedőt és szúrja be a tápkábelt.

Megjegyzés:
Ha nem húzza ki a tápkábelt, a lehajtható fogantyú megemelésénél aktiválódik a hőbiztosíték, ami kikapcsolja a fűtőtestet.
Az időzítő visszaszámol akkor is, amikor a sütő ki van húzva az áramhálózatból.

Figyelmeztetés:
Fokozott óvatossággal járjon el, hogy a fedő levételénél ne égesse le magát a gőzzel.

6) A beállított idő letelte után hangjelzés hallatszik és kik apcsol a fűtőtest és a ventillátor. Húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. Vegye le a fedőt a vezérlőegységgel és tegye a hőálló alátétre. Vegye ki az ételt és áthelyezés vagy tisztítás előtt a sütőt hagyja kihűlni.

Megjegyzés:
Ha idő alatt le akarja állítani a sütőt, a termosztátot és az időzítőt állítsa 0 helyzetbe.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013

ÚTMUTATÓ A HALOGÉN SÜTŐBEN FŐZÉSHEZ

ÉLELMISZERFAJTA	ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	HŐFOK-BEÁLLÍTÁS	ROST TÍPUS
Baromfi hús			
• Egész csibe	35–40 perc	200 °C	Alacsony
• Porciózott csibe	15–20 perc	200 °C	Magas
• Pulyka	60–90 perc	200 °C	Alacsony
• Kacsa	50–60 perc	200 °C	Alacsony
Marhahús			
Bifsztek (1,5 kg)			
• Véres	35–40 perc	175 °C	Alacsony
• Közepesen átsütve	45–50 perc	175 °C	Alacsony
• Átsült	55–60 perc	175 °C	Alacsony
Bifsztek			
• Közepesen átsütve	8–10 perc	250 °C	Magas
Birkahús			
Sült bárány (2 kg)			
• Közepesen átsütve	60–70 perc	200 °C	Alacsony
• Átsült	80–90 perc	200 °C	Alacsony
Füstöltáru			
• Virsli	10 perc	200 °C	Alacsony
Tojás			
• Kemény	6–7 perc	200 °C	Alacsony
• Lágy	4–5 perc	200 °C	Alacsony
• Omlett	10–12 perc	175 °C	Alacsony
Kalács			
• Töltet nélkül	20–25 perc	200 °C	Alacsony
• Töltettel	35–40 perc	175 °C	Alacsony
Sütemény leveles tésztából			
• Töltet nélkül	10–12 perc	200 °C	Magas
• Töltettel	25–30 perc	175 °C	Alacsony
Pékáru kelt tésztából			
• Kenyér cipó	15–20 perc	175 °C	Alacsony
• Kiflik	15–20 perc	175 °C	Alacsony
Fagyasztott termékek			
• Pizza	10 perc	200 °C	Magas
Tenger gyümölcsei			
• Hal	7–10 perc	200 °C	Magas
• Rák	8–10 perc	200 °C	Magas
• Kagyló	3–5 perc	160 °C	Alacsony
• Homár	12–15 perc	175 °C	Alacsony
Zöldség			
• Sült krumpli (negyedekre vágva)	20–35 perc	250 °C	Alacsony
• Sült krumpli	12–15 perc	200 °C	Magas

Megjegyzés:
A fentebbi főzési idők csak tájékoztató jellegűek.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Halogén sütő

SMH 331

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt a berendezést mindig húzza ki az áramhálózatból és hagyja kihűlni.
- Az üvegedényt mossa el mosogatószeres meleg vízzel. Azután öblítse le tiszta folyó vízzel és szárítsa meg. Az ételmaradékok eltávolítására használja a nylon kefét.
- A fedőt és a ventillátor borítását tisztítsa meg semleges mosogatószeres meleg vízbe mártott lágy szivaccsal. A mosogatószer felvitele után törölje meg a fedőt és a ventillátor borítását tiszta, enyhén nedves ronggyal és jól szárítsa meg.
- A fedőt ne merítse vízbe vagy más folyadékba és ügyeljen arra, hogy a fedőbe ne kerüljön víz vagy más folyadék.
- A berendezés semelyik részének tisztításához se használjon drótszivacsot, durva tisztítószert vagy oldószert.

Self-Clean (öntisztítás) funkció

- Ezen funkciónak köszönhetően az üvegedényből eltávolítható az odaégett ételmaradék. Az üvegedény mosása így könnyebb és gyorsabb.
- Az edény töltse meg kb. 4 cm magasságig mosogatószeres vízzel. Ha a sütésnél rostot használt, azt az edényben hagyhatja. Az edényre tegye a fedőt a vezérlőegységgel. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz.
- A termosztátot fordítsa el a „self-clean" helyzetbe és az időzítőt állítsa 10 percre. A halogén sütő elkezdi az öntisztítást. Ahogy a forró levegő kering az edényben, az edény faláról felszabadul az odasült ételmaradék.
- Az öntisztítás program befejezése után húzza ki a tápkábelt és vegye le a fedőt a vezérlőegységgel. Az edényt öblítse ki tiszta vízzel, hogy eltávolítsa róla az étel- és mosogatószer-maradékot. A rostot meg kell tisztítani nylon kefével.

Megjegyzés:
Ha az edény faláról nem távolított el minden ételmaradékot, a self-clean funkciót elindíthatja még 2–3 percre.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány	220–240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges fogyasztás	1200–1400 W
Térfogat	17 l

A szöveg és a műszaki adatok változtatásának joga fenntartva.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013

RECEPTEK
TARTALOM

CROISANT 12
KIFLIK 12
SÜLT SZALONNA 12
WELLINGTON MARHABÉLSZÍN 12
TÖLTÖTT BORJÚMELL 12
MÉZEN SÜLT CSIBESZÁRNYAK 13
SÜLT CSIBE 13
SÜLT ZÖLDSÉG 14
ALUFÓLIÁBAN SÜLT KRUMPLI 14
GRATINÁLT KARFIOL 14

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Croissant

Felmelegítés 3–4 db

A termosztátot állítsa 125 °C-ra és a sütőt hagyja néhány percig előmelegedni. A felmelegítés 3–6 percig tart. Ha fagyasztott croissant-okat akar felmelegíteni, a melegítési időt 6–10 percre kell állítani.

Kiflik

Előző napi kiflik felmelegítése

A kiflit enyhén nedvesítse be kenőtollal. Tegye a magas rostra és melegítse kb. 5–10 percig 125 °C-on. A felmelegített kiflik olyanok lesznek mint a frissen sülteké.

Sült szalonna

Angol szalonna szeletek

A szalonna szeleteket tegye a magas rostra és a termosztátot állítsa 230 °C-ra. A szalonna szeleteket süsse kb. 6–8 percig vagy amíg ízlésének megfelelően meg nem sülnek.

Wellington marhabélszín

700 g marhabélszín, 4 kanál olivaolaj, 1 hagyma, 1 kifli, 3 kanál vaj, 350 g darált csibehús, 2 tojás, 1 sárgája, 4 kanál tejszín felhabosításhoz, só, bors, 1 kanál worcester mártás, fél kanál édes őrölt paprika, 1 csomag levelestészta

A bélszínt mossa meg, tisztítsa meg és enyhén kenje be olajjal. Mély serpenyőben süsse az olajon kb. 15 percig. Azután vegye ki a húst és hagyja kihűlni. A kiflik vágja szeletekre és mártsa meg langyos vízben. A felesleges vizet nyomja ki. A hagymát hámozza meg, vágja fel apróra és süsse üvegesre a vajon. Adja hozzá a kiflit, darálthúst, 2 tojást és a tejszínt. Keverje össze és ízesítse sóval, borssal, őrölt paprikával és worcester mártással.
A kihűlt húst sózza, borsozza meg és csomagolja az elkészített húskeverékbe. A húst tegye hűtőgépbe. A levelestésztát sodorja el és a kihűlt húst csomagolja bele. A levelestésztába csomagolt húst tegye a sütőpapírra úgy, hogy a leveletészta összeragasztása alul legyen. A tésztát kenje meg felvert tojássárgával. A húst és a sütőpapírral tegye az alacsony rostra 200 °C-ra előmelegítve és süsse kb. 10 percig, amíg a tészta fel nem emelkedik. Azután csökkentse a hőfokot 160 °C-ra és süsse további 50 percig.
A kihűlt húst vágja szeletekre és zöldségkörítéssel szolgálja fel.

Töltött borjúmell

1,5 kg borjúmell, 2 kanál vaj, só

Öntet:
1 kanál vaj, ½ csésze apróra vágott hagyma, 1 kanál citromlé, 1 lkanál reszelt citromhéj, 1 csésze szeletelt csiperkegomba, 2 csésze kockákra vágott fehér pékáru, 1 felvert tojás, só és bors az ízesítéshez

Előbb készítse el az öntetet. Előmelegített serpenyőn hagyja felolvadni a vajat. A vajon süsse üvegesre a hagymát és adja hozzá a citromlevet, reszelt citromhéjat és a csiperkét. Enyhe lángon resztelje 3–4 percig. Az elkészített keveréket tegye nagyobb edénybe. Keverje hozzá a kockákra vágott fehér tésztát és a felvert tojást. Ízesítse sóval és borssal és jól keverje össze.
A húst mossa meg folyó víz alatt és szárítsa meg törlővel. Éles késsel vágjon a húsba zsebet. A hús felszínét és belül sózza meg. A zsebet töltse meg az öntettel. A zseb lezárására használjon fogpiszkálót. A zseb felszínét kenje be vajjal és a zsebet tegye alacsony rostra. A sütőt melegítse elő és a húst süsse 20 percig 160 °C-on. 20 perc után a zsebet fordítsa meg és kenje be vajjal. Süsse további 40 percig, amíg a hús lágy nem lesz.
A zsebet szeletelje fel és a kisült lével szolgálja fel.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Mézen sült csibeszárnyak

1 kg csirkeszárny, 2 kanál mézu, 2 kanál paradicsompüré

Pác:
3 kanál citromlé, 3 kanál szójamártás, 1 kanál reszelt gyömbér

A szárnyakat mossa meg folyó víz alatt, szárítsa meg törlővel és tegye a tálba. A pácot a citromlé, szójamártás és gyömbér összekeverésével készíti el. A szárnyakra öntse az elkészített pácot és hagyja pácolódni 3–4 órát, néha fordítsa meg. Vegyen ki 2 kanál pácot és keverje össze mézzel és paradicsompürével.
A szárnyakat tegye a magas rostra és süsse 10 percig 160 °C-on. 10 perc után vegye ki a szárnyakat és kenje be a páccal, mézzel és paradicsompürével A szárnyakat tegye vissza a rostra és süsse további 5 percig. Újra vegye ki és kenje be a keverékkel. Tegye vissza és süsse még 5 percig.

Sült csibe

1 egész csibe aprólék nélkül, 1 kis hagyma, 1 kanál vaj, ½ csésze csiperke gomba, 1½ csésze szeletelt kifli, 1 kanál reszelt citromhéj, 1 kanál szeletelt snidling, 1 kanál szárított majoranna, 1 felvert tojás, 1½ csésze csibehúsleves (vagy húsleveskocka), csipet szerecsendió, fokhagyma, só és bors az ízesítésre

A csibehúst mossa meg folyó víz alatt és szárítsa meg törlővel. Hámozza meg a hagymát és szeletelje fel apróra. A sepernyőben melegítse fel a vajat és tegye rá a hagymát. Adja hozzá a gombát és resztelje kb. 1 percig. Hagyja kihűlni és keverje hozzá a felszeletelt kiflit, citromhéjat, snidlinget, majorannát, szerecsendiót, felvert tojást és ízesítse sóval és borssal. Az elkészített keveréket töltse a csibébe és a nyílást zárja le fogpiszkálóval. A csibét kenje be vajjal és sóval és tegye az alacsony rostra. Süsse 20 percig 160° C-on. Azután a csibét fordítsa meg, kenje be vajjal és süsse további 20 percig vagy amíg aranysárgára nem sül.

Lé:
Az edény aljáról szedjen ki a kisült léből. Adjon hozzá egy kanál simalisztet, melegítse fel közepes lángon és keverje el simára. Lassan adjon hozzá 1½ csésze csibehúslevest (vagy húsleves kockát). Rövid ideig főzze közepes lángon. Ízesítse borssal és sóval.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Sült zöldség

Zöldség ízlés szerint, azonos darabokra vágva, 2–3 kanál növényi étolaj, fokhagyma, só és bors az ízesítéshez

A zöldséget mossa meg, hámozza meg. Vágja fel azonos darabokra és tegye a tálba. Adjon hozzá 2–3 kanál étolajat és fokhagymát és ízesítse sóval és borssal. Mindet jól keverje össze. A sütőt hagyja előmelegedni. A zöldséget rakja szét a magas rostra és süse 30–45 percig 180 °C-on. Az egyes zöldségdarabok között hagyjon helyet, hogy ne gátolja a levegő áramlását. A valós sütési idő függ a zöldségfajtától és a darabok méretétől.

Alufóliában sült krumpli

Közepesen nagy krumplik (2 db egy személyre), vaj, fokhagyma, só és bors az ízesítéshez

A krumplit mossa meg és tisztítsa meg. Tegye az alufóliára. Kenje meg vajjal és fokhagymával és ízesítse sóval és borssal. Mindegyik krumplit külön csomagolja be az alufóliába.

Tipp:
Az így elkészült krumpli egyidejűleg süthető hússal.

A krumplikat tegye a magas rostra és süsse kb. 45 percig 190 °C-on. Hogy meggyőződjön, a krumplik puhák, szúrja át villával. Szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
Tejföllel és snidlinggel vagy reszelt sajttal megszórva szolgálja föl.

Gratinált karfiol

1 közepes karfiol, 60 g vaj, 2 kanál simaliszt, 250 g tejszín, 150 g reszelt cheddar sajt, só és bors az ízesítéshez

A karfiolt mossa meg, tisztítsa meg és vágja föl nagyobb darabokra. A darabokat főzze meg megsózott vízben, hogy ne legyen túl puha. Vegye ki és csöpögtesse le.
Serpenyőn melegítse föl ⅔ vajat. Adjon hozzá lisztet és keverje simára. Adja hozzá a tejszínt és a reszeélt sajtot (2 kanállal hagyjon megszórásra) és főzze gyenge lángon kb. 1 percig. Ízesítse borssal és sóval.
A karfiol darabokat tegye sütőtálba ás öntse hozzá az elkészített mártást. A tetejét szórja meg a maradék sajttal és tegyen alá vajdarabokat. Süsse 150 °C-ra előmelegített sütőben kb. 15-20 percig vagy amíg aranysárgára nem sül.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013

UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladéklerakó helyre helyezze el!

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A helyes megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz ezen termékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyre adja le. Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek visszaválthatóak az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál. A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élőkörnyezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnának. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Az ilyen fajta hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban
Ha meg akarja semmisíteni az elektromos vagy elektronikus berendezést, kérje a szükséges információkat az eladójától vgy beszállítójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban
Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, kérje a szükséges információkat a helyes megsemmisítésről a helyi hivataloktól vagy az eladójától.

CE Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU irányelv alapvető követelményét.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 09/2013

Halogén sütő

SMH 331

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2013