



**TÍPUS: KP-628**



**TÍPUS: KP-618**

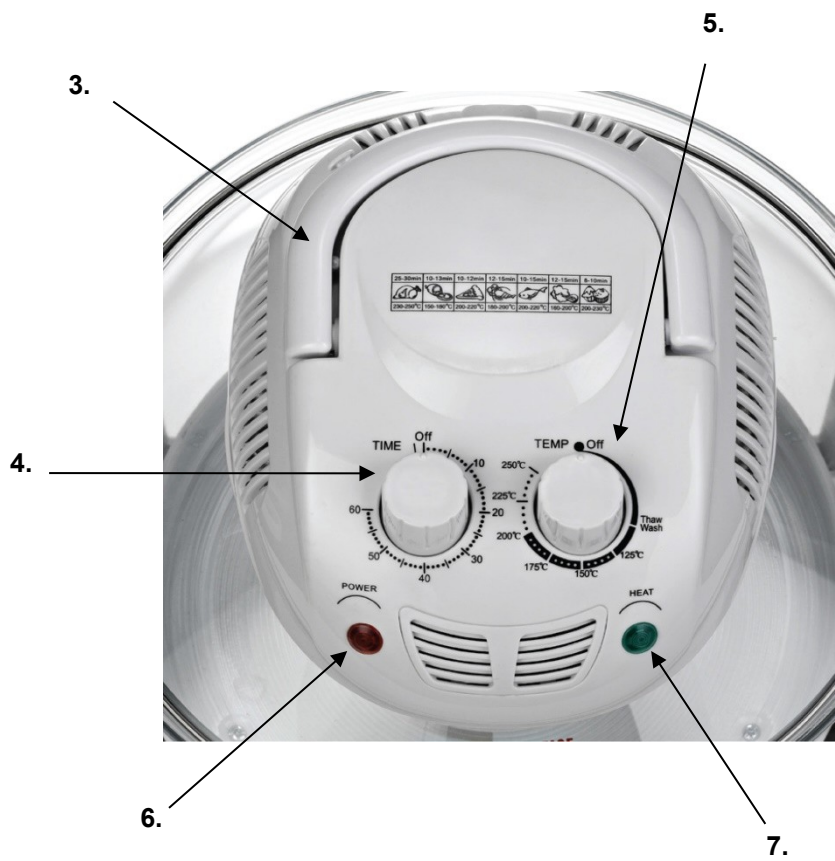
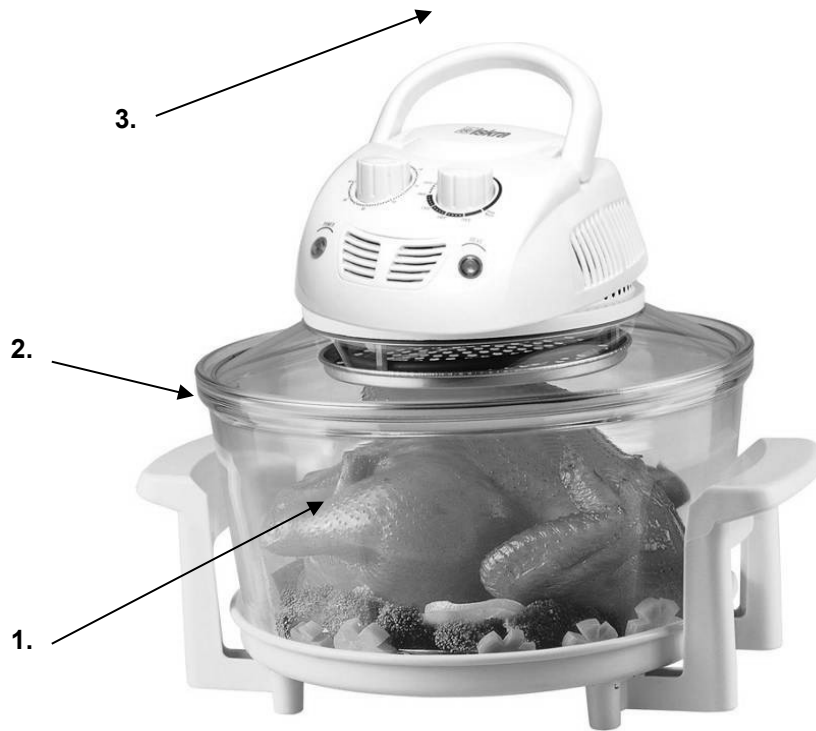
**TÍPUS: KP-618, KP-628**

**HU**

**KONVEKCIÓS SÜTŐ**

**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**

**Típus: KP-618**



## Használati útmutató

- Ezen utasítások, erre a készülékre vonatkoznak. Fontos információkat tartalmaznak a termék használatáról és kezeléséről.
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, különösen a biztonsági utasításokat.
- Ezen használati utasítások be nem tartása, a készülék komoly fizikai sérülését és károsodását eredményezhetik.
- A használati útmutató, az Európai Unióban hatályos szabványok és előírások alapján készült.
- Külföldön is tartsa be minden ország előírásait és jogszabályait.
- Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja, egyidejűleg mellékelnie kell ezen használati útmutatót is.

## Jelmagyarázat

A használati útmutatóban vagy a készüléken, a következő figyelmeztető szimbólumok és szavak kerültek feltüntetésre:



### FIGYELEM!

Ezen szimbólum/szó olyan kockázatot jelöl, amelynek el nem kerülése anyagi kárt, halált vagy súlyos fizikai sérülést okozhat.



### MEGJEGYZÉSEK!

A szimbólum hasznos további információkat jelöl a készülék használatára vonatkozólag.



### FIGYELEM!

A gyártó nem felelős semmiféle kárért, amely a készülék szabálytalan használatából, szabálytalan karbantartásából, és az alkatrészek cseréje vagy módosítások miatt tett beavatkozásokból ered. A készüléken, csak a készülék gyártója által meghatalmazott szervíz végezhet módosításokat.

Ezen használati útmutató utasításainak és figyelmeztetéseinek be nem tartása áramütést, tüzet és/vagy súlyos sérüléseket okozhat.

A készülék használatának esetén, ahol a fém részek érintkezésbe kerülhetnek a rejtett elektromos vezetékkel vagy saját elektromos kábelével (ha be van építve), a készüléket mindig a műanyag, szigetelt markolatán fogja meg.



## **RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT**

Az eszköz háztartási használatra szolgál, és nem üzleti célra. Figyelmesen őrizze meg az útmutatót és adja át a következő felhasználónak szükség szerint.

A készülék háztartásban vagy hasonló helyiségekben való használatra szolgál:

- boltokban, irodákban és más dolgozószobákban, a konyhai személyzet részéről,
- farmokon,
- hotelokban, motelokban és más lakóterületeken a vendégek részéről,
- olyan helyszíneken ahol éjszakázást ajánlanak reggelivel.

A készülék használata előtt, fontos elolvasni és továbbítani azon utasításokat, amelyek a későbbi használat során hasznosak lesznek. Fordítson különös figyelmet arra a részre, amely az „Ön biztonságára“ vonatkozik.

## **AZ ÖN BIZTONSÁGÁÉRT**

- A készüléket, beleértve a kábelt, nem használhatják, nem játszhatnak vele, és nem tarthatják karban 8 évnél fiatalabb gyermekek vagy csökkent képességekkel élő személyek felügyelet nélkül. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket nem használhatják 0 és 8 év közötti gyermekek. A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, amennyiben állandó felügyelet alatt állnak. A készüléket használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő személyek vagy túl kevés tapasztalattal vagy tudással élők, ha a használat alatt, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ha megértették a biztonságos használatra vonatkozó utasításokat és ha értik a vonatkozó kockázatokat.
- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő személyek vagy túl kevés tapasztalattal vagy tudással élők, ha a használat alatt, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ha megértették a biztonságos használatra vonatkozó utasításokat és ha értik a vonatkozó kockázatokat.
- A készülék és annak tápkábele 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó.

- A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távirányítóval történő használatra.
- A készülék csak erre a meghatározott csatlakozóval használható.
- A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve ha idősebbek 8 évnél és felügyelet alatt állnak.
- Az áramütés elleni védelem érdekében, a készüléket, a kábelt és a dugót ne mártsa vízbe vagy valamilyen más folyadékba.
- A készüléket nem használhatják gyermekek vagy csökkent képességekkel élő személyek felügyelet nélkül. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A gyermekek felügyelet alatt kell hogy legyenek, a készülékkel történő játszást elkerülendő.
- Tisztítás előtt vagy használaton kívül, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a dugót a foglalatból. Kikapcsoláshoz, fogja meg a dugót és húzza ki a foglalatból. Soha ne húzza a kábelt. Soha ne hordozza a készüléket a kábelnél fogva.
- Ne használja a készüléket sérült tápkábelvel, dugóval vagy bármilyen más sérüléssel.
- Ne engedje hogy a kábel asztal, vagy pult szélén lógjon, vagy hogy forró felülethez érjen. Ne közelítse gázégőhöz, villanymelegítőkhöz vagy kályhákhoz a készüléket.
- Helyezze a készüléket egyenes felületre. Ne helyezze a készüléket lapra vagy egyenletlen felületekre.
- Ne próbálja megjavítani vagy szétszedni a készüléket. A készüléken nincs olyan alkatrész, melyet önállóan kicserélhet. Javításhoz jelentkezzen a meghatalmazott szervízbe.
- A készüléket tartsa zárt helyiségben, szárazon, gyermekektől távol.
- Ne tisztítsa a készüléket durva anyagokkal.
- A készüléket ne használja más rendeltetésre, mint amelyek ezen útmutatóban szerepelnek.

## FIGYELEM

**A készülék nem alkalmas külső időzítő illetve különálló távirányítóval történő használatra.**

Ha a tápkábel sérült, azt a gyártó, annak szervíze vagy hasonló szakembernek kell kicserélnie, a veszélyeket elkerülendő. Ezen készülék standard foglalattal történő üzemelésre szolgál. Az eszköz nem alkalmas ipari vagy üzleti célú használatra.

## FIGYELEM



**VIGYÁZAT: Forró felület! Égési sérülés veszélye!**  
**A készülék részei felmelegednek az üzemelés során.**  
**Ne érjen a forró részekhez. Használja a markolatot vagy a gombot.**

## FIGYELEM!

- **Az edénybe ne töltsön hideg vizet, amíg az edény még forró.**
- **Az edényt ne tegye nedves felületre, amíg az edény még forró.**
- **Az edénybe ne helyezzen műanyag tárgyakat.**

## ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA

- |                                        |                              |
|----------------------------------------|------------------------------|
| 1. Üvegtál                             | 5. Hőmérséklet beállító gomb |
| 2. Hordozó fogantyú                    | 6. Feszültség mutató         |
| 3. Biztonsági kapcsolóval ellátott kar | 7. Melegítés mutató          |
| 4. Működési idő beállító gomb          |                              |

## LEÍRÁS

A konvekciós sütőben ízletes, egészséges ételeket készíthet a klasszikus sütőknél rövidebb időtartamban. Az elkészítés ideje 30%-ig gyorsabb és 80%-al kevesebb energiát használ. A professzionális szakácsok már hosszabb ideje alkalmazzák a hagyományos ventilátorokkal ellátott sütőket annak érdekében, hogy a sütőben lévő forró levegő keringését felgyorsítsák. A konvekciós sütő kerek ventilátorokat tartalmaz, amelyek a fémdoboz alján vannak elhelyezve.

## A többfunkciós konvekciós sütő, az étel elkészítéséhez 3 különböző korszerű technológiát használ:

- Az **infravörös sugarak** behatolnak az étel belsejébe és felmelegítik azt belülről kívülré haladva- így az étel szaftosabbra és ropogósabbra sül.
- A **ventilátor** mesterséges konvekciós folyamatot képez, amellyel a forró levegő a főzőedény aljába irányul, és ezt követően halad a teteje irányába. Ezzel egy levegőáramlás jön létre, amely a tornádóhoz hasonlít, és ennek köszönhetően az étel egyenletesen és átfogóan fől vagy sül meg.
- A **halogén fény** hozzájárul ahhoz, hogy az edény belseje gyorsan elérje a 250°C-t úgy, hogy az étel elkészítéséhez 3-szor kevesebb időre legyen szükségünk és ezáltal az energiafogyasztás akár 80%-al kevesebb.

## A konvekciós sütővel a következő módon járul hozzá a sütés-főzés minőségének javításához:

- A konvekciós sütő edénye üvegből van, így pontosan látja, hogyan fől vagy sül az étel.
- A nagy, fedőbe épített ventilátorral ellátott edény biztosítja, hogy a forró levegő áramoljon az ételen át és akörül, az edény peremein, majd vissza a ventilátor felé. Ezáltal folyamatos forró levegőáramlás jön létre, amellyel az étel gyorsan és átfogóan fől vagy sül.
- A konvekciós sütőben alkalmazhatják a tartókat, amelyek biztosítják azt, hogy az ételt két, vagy három szintben készítsék el egyidőben. Amikor a hús, baromfi vagy a hal megfőtt, a zsírok és olajok a tál aljába csurognak. Fözzenek szinte zsírmentesen (alacsonyabb zsír és koleszterin), az ételek pedig megőrzik

természetes ízűket.

## Gondolkodjon egyéb lehetőségekről:

- A hús és a baromfi szépen megpirul és ropogóssá válik minden oldala, a hús belseje pedig szaftos, és kevesebb zsírt és koleszterint tartalmaz.
- A szeletelt krumpli nagyon kevés olajon sült meg a forró levegőben. A sültkrumpli ropogós, aranyszínű és emellett nagyon kevés zsírt tartalmaz. Átlagban 98% zsír elvész.
- A kenyér és a sütemények teltebbek és megőrzik a nedvesség tartalmukat.
- Akár 80% energiát spórolhat meg, amelyet az átlagos sütővel elhasznál.
- Akár 25% energiát és időt spórolhat a hagyományos sütőkkel szemben.
- A több szintes főzés biztosítja Önnek a teljes étel elkészítését egyidőben.

**Ezáltal sokkal gyorsabban főzhet a hagyományos sütőkkel ellentétben! A konvekciós sütő az ételkészítés új generációjának megtestesülése.**

## A konvekciós sütő előnyei

- Hranu možete peći na žaru, pržiti, peći, kuvati ili kuvati na pari.
- Az ételt grillezheti, sütheti, főzheti és párolhatja.
- A konvekciós sütővel rövidebb idő alatt készítheti el az ételt a hagyományos sütővel ellentétben.
- A konvekciós főzéssel nincsenek telepítési költségek a sütő pedig hordozható.
- Egyszerű kezelés- az idő és a hőmérséklet könnyed beállítása.
- A forró levegő kering az étel körül így az egyenletesen és gyorsabban készül el.
- A hús külső fele gyorsan kérgesedik, a belseje pedig szaftos marad, a koleszterin és a zsír pedig távozik belőle.
- A forró levegő segíti a süteményeket, hogy azok szépen megnőjenek.
- A konvekciós sütő kevesebb elektromos energiát fogyaszt a klasszikus hagyományos sütőtől- akár 80% energia spórolási lehetőség.
- A konvekciós sütő beépített egyszerű tisztítási ciklusa van.

## SAJÁTOSSÁGOK

### Cseréljen le több készüléket konvekciós sütővel

- |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hagományos sütő</li> <li>• Rácsos sütő</li> <li>• Mikrohullámú sütő</li> <li>• Kenyérpirító</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektromos sütő</li> <li>• Grillező</li> <li>• Tűzhely</li> <li>• Elektromos kukta</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Egészségesebb életmód

A konvekciós sütővel mindig forró levegővel fog főzni. Ennek eredménye az étel alacsony zsírtartalma lesz, ami egyben kevesebb kalóriát, zsírt és koleszterint is jelent, és egészségesebb életmódot. Az ételhez nem szükséges zsírt, olajat, vaját vagy margarint hozzáadni, de megtehetik, amennyiben szükségét érzik.

A konvekciós sütője bármilyen adalék nélküli főzést biztosít.

A konvekciós sütő előnye az, hogy a teljes étel egyszerre készülhet el, egy edényben (pl. a csirkesütés, a krumpli és a kenyér is egyszerre készülhet, az ízek összekeveredése nélkül). Amikor befejezik a munkát, engedjék, hogy a készülék maga megtisztítsa a tálat, amit ezt követően egyszerűen elmosogat és megszárit.

## Konvekciós sütőjének használata

Egyszerű, mint az egyszerű egy.

1. Állítsa be az időt
2. Állítsa be a hőmérsékletet
3. Nyomja le a kart vízszintes pozícióba

- Helyezze az ételt az üvegtálba, és biztonságosan zárja le az edény fedelét. Az ételt helyezze a tartóra, kivéve ha az máshogyan van előírva.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramhálózatra.
- Minél több levegő kering az étel körül, előbb készül el.
- Állítsa be a főzési időt 1-60 percre.



- Állítsa be a hőmérsékletet 60° C és 250° C között.
- A főzés elindult.

70°C	Mosás
90°C	Áztatás
120°C	Lassú főzés (I)
140°C	Lassú főzés (II)
160°C	Újbóli felmelegítés
170°C	Párolás
170°C	Sütés
180°C	Rácson történő sütés
200°C	Sütés
220°C	Felmelegítés
220°C	Grillezés
240°C	Grillezés
250°C	Száraz sütés

## A konvekciós sütő előkészítése

Első használat előtt engedje, hogy a készülék néhány percet működjön, hogy a felesleges rétegektől megszabadítsa, amely a készülék gyártása során került alkalmazásra.

## Haladjon egyszerű lépésekben:

- Törölje meg a tál belsejét tiszta, nedves kendővel.
- Helyezze a tartókat az edénybe.  
**FIGYELEM!**  
**Az edénybe ne helyezzen műanyag fogantyúval ellátott tárgyakat.**  
**Az edénybe ne helyezzen műanyag tárgyakat.**
- Zárja le az edény fedelét.
- Állítsa be az időzítőt nagyjából 10 percre.
- Állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra majd kapcsolja be a sütőt.
- Amikor a sütő kikapcsol, engedje 10 percig hűlni, majd nyissa fel a fedőt.

**A konvekciós sütője most már készen áll az első étel elkészítésére.**

## TISZTÍTÁS

### Gyorstisztítás

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Kapcsolja ki a sütőt és engedje kihűlni.
- Használjon tiszta törölkendőt egy kevés gyengéd mosogatószerrel és meleg vizet, majd törölje ki az edényt.
- Mossa ki és távolítsa el az összes mosogatószert. Törölje meg az edényt, hogy az megszáradjon.
- Megjegyzés: Soha ne áztassa a konvekciós sütő fedelét vízbe, vagy más folyadékba.

### Normális tisztítás

- Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
- Kapcsolja ki a sütőt és hagyja kihűlni.
- A fedőt és a ventilátort törölje meg nedves kendővel, az edényt tisztítsa meg törölkendővel vagy szivaccsal kevés mosogatószert alkalmazva.
- Ne tisztítsa a felületeket dróttal vagy goromba törővel, és ne használjon maró tisztítóeszközöket.
- Tisztítsa meg a tartórácsokat gyengéd mosogatószert alkalmazva és vízzel. Tisztítsa meg a fémrészeket szivacs, vagy konyharonggyal egy kevés mosogatószert alkalmazva. Amennyiben a maradékokat le kell kaparni, használjon nájljon vagy poliészter rongyot. Amennyiben a szennyeződés odaégett, alkalmazzon rozsdamentes acélra, vagy más fémfelületek tisztítására szolgáló tisztítószert.

**Kérjük, vegye figyelembe: minden főzési időtartam és mód, amely ezen kézikönyvben szerepel csak egy ajánlat. Az egyéni beállítás segítségére lesz, hogy a szükséges eredményeket elérje ízlése szerint.**

**Figyelem: Soha ne áztassa a készüléket vagy a tápkábelt vízbe.**

## Referencia tábla, a különböző ételek elkészítéséhez szükséges hőmérsékletről és időről

Étel típusa	Időtartam	Hőmérséklet
Baromfi	30-40 perc	180-200°C
Hal	10-15 perc	130-150°C
Sertés hús	15-20 perc	180-200°C
Torta	10-12 perc	140-160°C
Homár	12-15 perc	140-160°C
Kisebb rákok	10-12 perc	150-180°C
Kolbász	10-13 perc	120-150°C
Mogyoró	10-15 perc	140-160°C
Kenyér	8-10 perc	120-140°C
Burgonya	12-15 perc	180-200°C
Rizs	15-20 min	150-180°C
Rákhús	10-13 min	140-160°C

## Szervizelés

Bármilyen javításnál jótállási időn belül vagy azt követően, jelentkezzen a meghatalmazott szerviznél, akik örömmel segíteni fognak. Ha a tápkábel megsérült, azt javasoljuk, biztonsági okokból keresse fel a meghatalmazott szervízt, ahol ki fogják cserélni.

## MEGJEGYZÉSEK

A készülék nem ajánlott csökkent fizikai és pszichikai képességekkel rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), vagy tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyeknek, kivéve ha azok felügyelet alatt állnak, vagy értesítve vannak az útmutatókról a készülék alkalmazását tekintve azon személy részéről, aki felügyeli biztonságukat. A készülék felszerelésének lecserélése előtt húzza ki a készüléket az áramból.

## MŰSZAKI ADATOK

### Típus: KP-618

- \* Feszültség: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Teljesítmény: 1200W~1400W (max)
- \* Termosztát: 60 – 250 °C
- \* Óra: 1-60 perc
- \* Tál méretei: Ø 333 x 217 mm
- \* Térfogat: 12 l (max)
- \* Bruttó súly: 8 kg
- \* Nettó súly: 7 kg
- \* Energiafogyasztás kikapcsolt készülék esetén: 0 W

### Típus: KP-628

- \* Feszültség: 220-240V ~ 50Hz.
- \* Teljesítmény: 1200W~1400W (max)
- \* Termosztát: 60 – 250 °C
- \* Óra: 1-60 perc
- \* Tál méretei: Ø 333 x 217 mm
- \* Térfogat: 12 l (max)
- \* Bruttó súly: 8 kg
- \* Nettó súly: 7 kg
- \* Energiafogyasztás kikapcsolt készülék esetén: 0 W

## RECEPTEK

### → ZÖLDSÉGEK PÁROLÁSÁHOZ

A zöldség párolásához a zöldséget tekerje fóliába az előkészítés során, vagy a hússal történő sütés során. **A fóliát jól zárja le, hogy a főzés során ne nyíljon ki, vagy hogy a levegőnyomás ne távolítsa el.** A fóliába teker zöldséget helyezze a konvekciós sütőbe úgy, hogy a forró levegő könnyen áramoljon. A zöldséget elhelyezheti a felső rácstra, amely alatt a másik étel sül vagy fől. A párolás kicsit hosszabb időt vesz igénybe, mint a hagyományos edényben. Fóliában, saját nedvében főzhető a hal is, amelyet előzetesen citromlével és egy kevés vágott zöldséggel látott el.

### → SÜTEMÉNYEK SÜTÉSÉHEZ

A tepsit helyezze a rácstra a sütő edényébe. Amennyiben puha süteményre vágják, szinte héjmentesre, a tepsit zárja le fóliával, amelyet a sütés vége előtt fog eltávolítani, hogy a teteje részben megkérgesedjen. A konvekciós sütőben a sütemény kicsit gyorsabban sül meg, mint a hagyományos sütőben.

### → APRÓSÜTEMÉNYEK, KEKSZEK, STB. SÜTÉSÉHEZ

A lyukacsos, vagy más tálalt helyezze a rácstra. Amennyiben nem szeretne hogy a sütemény megpiruljon, a tálalt fedje le fóliával a sütés első felében. A sütemény és a keksz a konvekciós sütőben kicsit gyorsabban sül,

mint a hagyományos sütőben.

### HASZNOS TANÁCSOK

1.	Ne tegyen túl sok ételt a sütőbe, mert mindent egyszerre szeretne elkészíteni, mert ezen esetben a forró levegő nem jut el az étel minden részére, és kizárólag a felső réteg sül majd meg rendesen. Az ételek között hagyjon helyet, hogy a levegő szabadon keringjen, vagy alkalmazzon kétszintes állványt és lyukacsos tálat, a jobb eredmény elérése érdekében.
2.	Amikor az étel megfő, kapcsolja ki a termosztátot, a ventilátort hagyja tovább működni, hogy az étel ropogós maradjon.
3.	Főzés után távolítsa el a fedőt és az ételt tálalja az üvegtálban, hogy az meleg maradjon.
4.	A konvekciós sütő könnyebb tisztítása érdekében fújjon főzősprét a fémrészekre (rácstartóra, kétszintes állványra, a lyukacsos tálcára, és a fedő alsó részére) a sütő minden alkalmazása előtt.
5.	A hőmérőt alkalmazhatja a hőmérséklet ellenőrzésére az étel közepében a főzés során.

### REGGELI

#### • KIFLIK

**3-4** kiflihez állítsa a hőmérőt **105 °C**-ra és a sütőt melegítse elő. A kifliket **3-6** percig melegítse. A gyorsfagyasztott kiflik megsülnek **6-10** perc alatt.

#### • SÜLT KENYÉRSZELETEK

Az egy napos kenyerek: kicsit vizezze meg őket, majd helyezze a kétszintes állványra. A termosztátot állítsa **105 °C** hőmérsékletre **5-10** percig. A kenyérek ismét olyanok lesznek, mintha frissen sülték volna.

#### • ROSTÉLYON SÜLT SZALONNA

Távolítsa el a bőrét és a felesleges zsírt a szalonna hosszanti felvágásával. A szalonnacsíkokat helyezze a felső állványra. A termosztátot állítsa **230 °C**-ra és közel **6-8** percig süssse, vagy süssse ízlése szerint.

#### • KOLBÁSZOK

A kolbászokat (virsliket) helyezze a felső állványra. A termosztátot állítsa **200 °C**-ra és süssse közel **10-12** percig.

### HÚS

#### • BÁRÁNYSÜLT, KORONA ALAKBAN

2	szelet a bány legjobb húsából, mindegyik 6-7 oldalassal
½	tálka apróra vágott vöröshagyma
½	tálka apróra vágott zellergumó
1	meghámozott, apróra vágott alma
2	evőkanál vaj
3	kanál aszalt sárgabarack, vízbe áztatva
½	csésze friss kenyérmorzsza
2	kanál apróavágott petrezselyem
½	apróra reszelt citromhéj
1	kanál citromlé
1	kisebb tojás

Csontozza ki a húst mindkét vállízületi részből. Minden csonttól távolítsa el a húst 2.5 cm mélységig. Hajlítsa be a húst úgy, hogy a húsos része lefelé nézen, és kösse koronába. A kiálló csontokat fedje le fóliával.

Vajon pirítsa meg a hagymát, a zellergumót és az almát, hogy az megpiruljon. A sárgabarackot vegye ki a vízből és vágja apróra, majd adja hozzá a többi hozzávalóhoz az edényben. Folytassa a pirítást, jól fűszerezze meg, majd hagyja hűlni. Ezzel a masszával töltsen meg a bányhús koronát, majd mérje le a pecsenyét. A pecsenyét helyezze a konvekciós sütő alsó részére.

A pecsenyét süssse **25** percig **175 °C**, ha annak súlya 500 gramm, majd öntse le az edényből származó szósszal. Süssse még **25** percet **200 °C**-on, időnként öntözze a pecsenyét a tálban lévő szósszal, és szükség esetén fóliázza le, hogy a kicsúcsosodó felső rész és a pecsenye vékony részei ne piruljanak túl. Amikor a pecsenye megsült, távolítsa el a fóliát és a kiálló csontokra helyezzen ovális díszpapírt. A pecsenyét tálalja krumplival, cukkinivel, vagy párolt zöldbabbal. Egyes részeit vágja szét, és tálalja, miután a pecsenye az asztalra került.



### • TÖLTÖTT BORJÚMELL

1500 g	borjúmell, csontozva, bevagdálva
2	kanál vaj
	fokhagyma, só, bors

#### NADEV:

1	kanál vaj
½	csésze apróavágott hagyma
1	csésze citromlé
1	kanál reszelt citromhéj
1	csésze kockára vágott gomba
2	csésze friss kenyérmorzsa
1	tojás, enyhén felferve
	tejszín
1	kanál vaj

Melegítse fel a tálat. Olvasszon fel 1 kanál vajat az edényben, és pirítsa meg a hagymát, hogy az megpuhuljon. Adja hozzá a citromhéjat, a citromlét, a fokhagymát és a gombát. Pirítsa még 3-4 percig, majd ezt követően öntse egy nagy táliba. Ezen zöldségekhez adja hozzá a kenyérmorzását, a fokhagymát, a sót és borsot. A masszát keverje össze tojással és elegendő tejszínnel, hogy az sűrű és egyenletes legyen. A töltelék egyenletesen helyezze el a borjúmellben és varrja össze. A borjúpecsenyét kenje le olvasztott vajjal és helyezze a konvekciós sütő alsó állványára, amelyet előzőleg **163 °C**-ra melegített elő. Süsse 20 percig, majd a pecsenyét fordítsa meg, és ismételtén kenje át és folytassa a sütést **150 °C**-on még **20** percig, együtt a burgonyával, mindaddig, míg az tálalásra kész. Tálalja borsóval, A pecsenye szeleteket öntse le a sütőből származó öntettel.

### • MÉZES CSIRKESZÁRNYAK

1125 g	csirkeszárny
2	kanál méz
2	kanál paradicsompüré
2	kanál citromlé
2	kanál szójaszósz
1	kanál apróra vágott gyömbér

A szárnyakról távolítsa el a felesleges zsírt és tisztítsa meg a végeit a tolltól. A szárnyakat szárítsa meg és tegye azokat táliba. Egy másik táliban keverje össze a citromlét, a szójaszószt, a gyömbért és ezzel a páccal öntse le a szárnyakat, keverje össze azokat, majd hagyja 3-4 órát állni. Időnként keverje meg. Másik táliban keverje össze a mézet és a paradicsompürét 2 kanál páccal. A szárnyakat vegye ki a pácból és helyezze azokat kétszintes állványra a konvekciós sütőben, majd süsse 10 percig **163 °C**-on. A szárnyakat vegye ki a sütőből, majd forgassa meg azokat a mézes paradicsomos masszában, majd ismét helyezze a sütőben lévő állványra és süsse **5** percet. A szárnyakat ismét vegye ki a sütőből, forgassa meg a mézes paradicsomos masszában, helyezze az állványra a sütőben és további **5** percet süsse, hogy szépen megpiruljon.

### • SÜLTCSIRKE

1	csirke
1	kisebb fej hagyma
1	kanál vaj
½	tál gomba
1½	tál friss kenyérmorzsa
	fokhagyma, só, bors
1	kanál apróra vágott petrezselyem
1	kanál reszelt citromhéj
¼	kanál szárított majoranna
1	kevés por állagú szerecsendió
1	tojás

A csirke belsejét jól tisztítsa meg, mossa ki és távolítsa el a felesleges zsiradékot. A hagymát tisztítsa meg, és vágja apróra, majd vajon pirítsa meg, hogy megpuhuljon. Adja hozzá a gombát és pirítsa még 1 percig. Másik táliban töltelékhez keverje össze a kenyérmorzását, sót, borsot, petrezselymet, citromhéjat, majorannát, szerecsendiót és a felvert tojást. Töltse meg a csirkét, majd zárja le. A csirke bőrét sózza és borsozza meg, jól dörzsölje bele. A csirkét helyezze a konvekciós állvány alsó részére és süsse **20** percet **163 °C**-on. A csirkét fordítsa meg és süsse további **20** percet a burgonyával együtt. A csirkét ismét fordítsa meg, és további **20** percet süsse, míg az megpuhul és egyenletes aranybarna színt kap.

### • KITŰNŐ SÜLT MARHAFILÉ

900 g	marhafilé
	fokhagyma, só, bors
½	csésze vörösbor
2	reszelt sárgarépa
	1 citrom reszelt héja
	1 narancs reszelt héja
1	apróra vágott hagyma
2	kanál apróra vágott petrezselyem
1	kanál tejszín és tejföl

Készítsen pácot a fokhagymából, sóból, borsból és vörösborból, majd ebbe helyezze a teljes pecsenyét és hagyja állni 4 órát. A pecsenyét időnként fordítsa meg és öntse le a páccal. Ezt követően vegye ki a pácból a pecsenyét és hagyja kicsurogni; a pácot őrizze meg. A pecsenyét helyezze fóliára és takarja le sárgarépával, reszelt citrom- és narancshéjjal, hagymával és petrezselyemmel, majd ezt mind tekerje fóliába. A pecsenyét helyezze az alsó állványra a konvekciós sütőben.

A pecsenyét süssse 30 percet **190 °C**-on. Távolítsa el a fóliát és süssse még 30 percet. Ezt követően vegye ki a pecsenyét a sütőből és tegye melegre. A pác fennmaradó részét keverje össze a szafittal a sütőből és az újonnan létrejött mártást főzze míg az két kanálnyira összeáll. Az öntethez adja hozzá a tejszínt és engedje forni még 1 percet. Az öntetet öntse a szeletelt pecsenyére és tálalja.

### • WELLINGTON-BÉLSZÍN

700 g	10 cm vastagságú bélszín
1	evőkanál vaj
	fokhagyma, só, bors
2	evőkanál májpástétom
1	evőkanál brandy
1	csomagolás olvasztott gyorsfagyasztott levelestésztá
1	kis vízzel felhígított tojássárgája

A hússzeletről távolítsa el a felesleges zsírt és szórja le fokhagymával, sóval és őröltborssal. Helyezze el az alsó rácsos állványra a konvekciós sütőben, amelyet **160 °C**-on előmelegített, és 4 percet süssse. A szeleteket vegye ki a sütőből és hűtse le azokat. Keverje össze a májpástétomot brandyvel, majd öntse le ezzel a szeleteket. Húzza szét a levelestésztát és vágja szét 4 négyszögre, amelyek elég nagyok arra, hogy mindegyik fedje a hússzeletet. A hússzeletet helyezze a négyszög közepére, és teljesen borítsa be azt tésztával. A végeket kenje be egy kis vízzel, és kenje le felvert tojássárgájával. A szeleteket a hátukra fektetve helyezze a felső állványra a konvekciós sütőben és süssse 15 percet **250 °C**-on míg a tészta teljesen megpirul- négy személyre elegendő mennyiség.

### • MARHA OLDALAS

2000 g	marha oldalas
	só és bors
2	evőkanál vörösbor
2	evőkanál víz
2	evőkanál liszt
	további víz

A húsról távolítsa el a felesleges zsírt, sózza, borsozza és jól dörzsölje a húsb, majd helyezze olajozott tálba a sütéshez. A húst öntse le borral és vízzel, majd **4** órát pácolja. A pecsenyét süssse egy órán át **160 °C**-on az alsó rácsos állványon a konvekciós sütőben. A pecsenyét fordítsa meg és süssse további **40** percig **175 °C**-on a mennyiben szeretné, hogy a szelet közepe nyers (rare) legyen, **50** percet a közepesen sült (medium) szelethez, és **1** órát a teljesen átsült (well done) szelethez- 6 személyre elegendő.

### • MARHASÜLT BURGONYÁVAL

1500 g	marhaoldalás
	só
700 g	burgonya

A húst mossa meg és törölje meg nedves, tiszta törülközővel. A burgonyát hámozza meg, mossa meg és vágja egyforma szeletekre. A húst helyezze az alsó állványra a konvekciós sütőben, és süssse **160 °C**-on. Süssse 20 percet minden fél kilogramm húsr, és további 30 percet a bordarész megsüléséhez. A burgonyát adja hozzá amikor a sütés végezetéig 50 perc maradt hátra, és fordítsa meg, miután felülről megpirult. A pecsenyét burgonyával és sárgarépával tálalja, pecsenyemártással leöntve.

### • CSIRKESZÁRNYAK JAPÁN MÓDRA

500 g	csirkeszárny
½	csésze szójaszósz
1	őrölt fej fokhagyma
1	evőkanál apróra vágott gyömbér
¼	csésze japán szaké ital, vagy száraz cherry brandy

Po potrebi krilca okrečite ili pomičite. Pecite još **8 do 10** minuta, da postanu rumena. Távolítsa el a felesleg zsiradékot a szárnyakról, vágja le a végeit és a szárnyakat szárítsa meg (papír szalvétában). A szójamártáshoz adja hozzá a fokhagymát, gyömbért és a szakét, vagy a cheryt, majd ezzel a keverékkel öntse le a szárnyakat és jól keverje össze (rázza össze a tál tartalmát). Az edényt fedje le, hagyja állni a szárnyakat 3 órát a pácban, és időnként keverje meg. Ezt követően a szárnyakat helyezze a kétszintű állványra a konvekciós sütőben és süssse 10 percet **175 °C-on**. Kövesse a sütési folyamatot. Szükség esetén a szárnyakat forgassa és mozgassa.

### • SÜLTCSIRKE KÍNAI MÓDRA

1500 g	csirkehús sütéshez, csirkeszárny vagy csirkecomb
⅓	csésze szójaszósz
1	evőkanál méz
1	evőkanál öt fűszerből álló fűszerkeverék
1	evőkanál őrölt fokhagyma
1	evőkanál apróra őrölt friss Gyömbér
1	evőkanál szezámogolaj

Az összetevőkből készítsen pácot, arra helyezze a csirkehúst legalább 2 órán át, és időnként kevergesse. A csirkehús darabokat helyezze a rácsos állványra és a csirkeszárnyakat süssse 15 percig **200 °C**, a csirkecombokat süssse 20 percet, a fél- és negyed csirkéket süssse 30 percet. A csirkét forgassa a sütés során, míg az tálalhatóvá válik elegendő 6 személyre.

### • BORJÚ MANGÓVAL

1500 g	csontozott, sütésre kész borjúhús
1	csésze száraz fehérbor
½	csésze Grand Marnier
1	evőkanál brandy
½	csésze narancslé
	fokhagyma, só, bors
450 g	darabokra szeletelt mango
½	csésze liszt
3	evőkanál vaj
	csipet kakukkfű

A borjúhúst kenje le olvasztott vajjal, szórja le fokhagymával, sóval és borssal, és helyezze a kétszintes állványra a konvekciós sütőben. Süssse 20 percet **175 °C-on**. A borjúhúst forgassa meg és öntse le vajjal, majd süssse még 40 percet, amely után készen áll a tálalásra.

### • FÓLIÁBAN SÜLT BURGONYA

közepesen nagy krumplic (1 személyre)	
	olvasztott vaj
	fokhagyma, só
	őrölt feketebors

A krumplic tisztítsák meg jól, hámozzák meg és mossák meg. Papírszalvétában szárítsák meg. A burgonyát vajazzák meg és helyezték fóliára. Szórja le egy kevés fokhagymával, sóval és frissen őrölt borssal. A burgonyát helyezték fóliába és helyezze kétszintű állványra a halogén sütőben, a hús köré és süssék 45 percig **190 °C-on**. A sütés során néha villával szúrja meg a burgonyát és ellenőrizze, hogy megsült-e. A burgonyát tálalja tejföllel, snidlinggel, reszelt sajttal és főtt szalonna darabakkal.

**A változatosság kedvéért** a vajhoz adjon egy kis szójaszószot mielőtt a burgonyát leönti, fokhagyma és só nélkül.

### • PÁROLT ZÖLDSÉG

Pároláshoz a zöldséget csak tekerje fóliába a hús előkészítése vagy sütése során. **A fóliát zárja le jól, hogy az elkészítés során ne nyíljon ki, vagy a légnyomás ne távolítsa el róla.** A zöldséget, fóliába tekerve helyezze a konvekciós sütőbe úgy, hogy a forró levegő keringeni tudjon. A zöldséget a felső rácsos állványra kell helyezni, amely során más étel sül vagy fő. A párolás kicsit hosszabb ideig tart mint a hagyományos edényben. A fóliában, saját levében főzheti a halat is, amelyet előzetesen citromlével önt le, és egy kevés felvágott zöldséget ad hozzá.

### • SÜTEMÉNYEK SÜTÉSE

A tepsit helyezze a rácsos állványra a sütő edényében. Ha puha süteményre vágyik, szinte héj nélkül, zárja le fóliával amelyet a sütés vége előtt vesz le róla, hogy a teteje egy kicsit megkérgesedjen. A konvekciós sütőben a sütemény kicsit gyorsabban sül a hagyományos sütőnél.

### • APRÓSÜTEMÉNYEK, KEKSZEK STB. SÜTÉSE

A lyukacsos tálát, vagy más tálát helyezze a rácsos állványra. Ha nem szeretné, hogy a sütemény megpiruljon, a tálát zárja le fóliával a sütés első felében. A sütemény és a keksz a sütőben kicsit gyorsabban sül meg mint a hagyományos sütőben.

### HASZNOS TANÁCSOK

1. Ne tegyen túl sok ételt a sütőbe, mert mindent egyszerre szeretne elkészíteni, mert így a forró levegő nem tud majd keringeni az összes étel körül, és csak a felső oldala sül majd meg rendesen. Hagyjon helyet az ételek között, hogy a levegő szabadon keringjen és inkább használja a kétszintes állványt vagy a lyukacsos tálát a jobb eredmény elérése érdekében.
2. Amikor az étel megfő, kapcsolja ki a termosztátot, a ventilátort hagyja még működni, hogy az étel ropogós maradjon.
3. Főzés után távolítsa el a fedőt és az ételt tálalja az üveg tálban, hogy az meleg maradjon.
4. A konvekciós sütő könnyebb tisztításához fújja le főzősprével a fémrészeket (rácsos állvány, kétszintes állvány, lyukacsos tepszi, és a fedő also része) a sütő minden használata előtt.
5. A hőmérőt alkalmazhatja a hőmérséklet ellenőrzésére az étel közepében az elkészítés során. A **70 °C** azt jelenti, hogy az étel még mindig **nyers**, a **85 °C**, hogy **közepesen sült**, a **102 °C** pedig hogy az étel **megfőtt**.

### • SZÓSZ

Melegítse fel a tálát és helyezze bele a vaját, majd olvassza fel, hogy folyékonyá váljon. Távolítsa el az edényt a hőforrásról. Adja hozzá a lisztet és a ½ csésze fehérbort. Jól keverje meg. Ezt követően tegye vissza a tálát a hőforrásra. Keverje meg, hogy a szósz aranybarna legyen. Hogy ne égjen oda, adjon hozzá fehérbort vagy Grand Marniert, brandyt vagy narancslevet. Keverje, míg a szósz nem forr fel és áll össze. Fűszerezze fokhagymával, sóval és borsal. Adja hozzá a kakukkfűvet és a levét a tálból. Tovább keverje. A végén adja hozzá a mangót. Főzze még 2-3 percet és tálalja vékonyan szeletelt borjúszeletre.

### ZÖLDSÉG

#### • SÜLT ZÖLDSÉGEK

A zöldséget hámozza meg, tisztítsa és vágja nagyjából egyforma szeletekre, majd szárítsa meg. Helyezze a zöldséget a nagy tálba és öntse le 2-3 evőkanál növényi olajjal, adja hozzá a fokhagymát, sót, borsot. Az edényt fedje le és erősen, körkörösén rázza meg. Ezt követően helyezze a zöldséget a halogén sütő rácsos állványára.

**Eközben ügyeljen arra, hogy elegendő helyet hagyjon az edény oldalán a forró levegő megfelelő áramlására.**

A halogén sütőt állítsa **260 °C**-ra és süsse közel 30-45 percig **182 °C**-on. A sütési idő a zöldségek méretétől függ és a zöldségek mennyiségétől. A zöldséget egyidőben sütheti a hús elkészítésével, ha a zöldség köré helyezi a húst, vagy ha a zöldséget a lyukacsos tálban készíti a felső rácsos állványon (a húst az alsó állványon kell készíteni).



**KARFIOL AU GRATIN (Gratinírozott karfiol)**

1	kisebb karfiol
1/4	csésze vaj
3	evőkanál vaj
1 1/2	csésze tej
1/3	csésze sajt (ementaler/Cheddar)
	só és bors
1/2	csésze friss kenyérmorzsza
<p>Távolítsa el a karfiol torzsáját. A virágokat vágja fel hosszában nagy darabokra. Főzze meg sózott vízben, hogy kicsit megpuhuljanak. Távolítsa el a virágokat a vízből, csurgassa le őket. A virágokat párolhatja is.</p> <p>A tálba helyezzen 2 evőkanál vajat és olvassa meg közepes hőmérsékleten. Adja hozzá a lisztet és egyenletesen keverje el, főzze <b>1 perccet</b>. Keverje hozzá a kenyérmorzsát, sajtot és a maradék vajat.</p> <p>A még forró karfiol virágokat helyezze a tálba, amely a konvekciós sütőnek megfelel. A karfiolt öntse le forró sajtzósszal a tálból. A tetejére öntsön kenyérmorzsát. Süssse 15-20 percet <b>150 °C</b>-on míg a teteje aranybarnára pirul.</p> <p>Amennyiben az elkészült étel nem forró, mikor azt a sütőbe helyezi, az elkészítés idejét hosszabbítsa meg <b>10-15</b> perccel.</p>	

**RÖVID HASZNÁLATI UTASÍTÁS – folytatás**

→	<b>Hogyan készítsünk pirítóst</b>
	A konvekciós sütőben készítsen el kiváló pirítóst vagy rágcsálnivalót a sütő előzetes felmelegítése nélkül.
	Az ételt helyezze közvetlenül a rácsos állványra és figyelje azt a készítés során.
	Kívülről ropogós, belülről pedig puha marad.
	A konvekciós sütőben a krekerekhez, csipszhez és kekszhez hasonló rágcsálnivalók ízét javíthatják.
	Néhány percre helyezték sütőbe, a legmagasabb hőmérsékletre és ismét ropogós lesz.
→	<b>Hogyan olvasszuk ki a fagyasztott ételt</b>
	A konvekciós sütőben olvassa fel az ételt egyenletesebben mint a mikrohullámú sütőben. A hőmérsékletet állítsa <b>50 °C</b> -ra, ellenőrizze az étel felolvasztását minden 5-10 percben.
	A fagyasztott étel főzésére <b>20 °C</b> -al csökkentse a hagyományos főzésre előlátott hőmérsékletet.
Példa:	Az előlátott <b>225 °C</b> hőmérsékletet csökkentse <b>205 °C</b> -ra. A konvekciós sütőben a főzési idő <b>30-50</b> százalékkal rövidebb (példa: az előlátott 20 perces időt csökkenteni 10-15 percre).

**ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉS**

<p>A konvekciós sütőben egyenletesen oszlassa el az ételt, hogy a meleg levegő zavartalanul keringeni tudjon körülötte.</p> <p>Amikor először próbál egy receptet, kövesse a főzési folyamatot a tál üvegén keresztül. Mindig ellenőrizze, hogy az étel teljesen megfőtt-e mielőtt tálalná.</p> <p>Hranu jednostavno položite na mrežasti stalak koji predhodno navlažite sprejom protiv lepljenja.</p> <p>A konvekciós sütő öntisztító. A tál aljára öntsön 5 cm vizet és 10-12 percig a hőmérsékletet állítsa 100 °C-ra.</p> <p>Ha a sütő túl koszos, adjon hozzá a vízhez egy kis mosogatószeret és szükség esetén törölje ki a foltokat az edényről.</p>	
<b>FIGYELMEZTETÉS:</b>	<b>Az üvegfelületek könnyen felmelegsznek!</b>
<p>A sütő mozgatása során mindig használjon fogókat és szigetelt műanyag fogantyúkat. A sütőt soha ne hordozza úgy, hogy kizárólag a tálát fogja!</p>	

**A feltüntetett főzési idő kizárólag útmutatóul szolgál. Tálalás előtt bizonyosodjon meg, hogy az étel teljesen megfőtt.**

**A HALOGÉN KONVEKCIÓS SÜTŐK HASZNÁLATI UTASÍTÁSA**

	Főzési idő (percekben)	Hőmérséklet	Rácsos állvány
<b>• Sült hús</b>			
Marha	16 perc 0,5 kg + 20 perc	180 – 190 °C	Alsó
Bárány	16 perc 0,5 kg + 20 perc	180 – 190 °C	Alsó
Sertés	24 perc 0,5 kg + 20 perc	180 – 190 °C	Alsó
<b>• Hússzeletek</b>			
Enyhén sütt / Rare	3 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Közepesen átsütt / Medium done	5 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Teljesen átsütt / Well done	7 perc minden oldalról	250 °C	Felső
<b>• Más húsok</b>			
Kolbász	5-8 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Sertés kotlet	6-8 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Bárány kotlet	6-8 perc minden oldalról	250 °C	Felső
Csirke	35-40 perc	190 – 200 °C	Alsó
Csirkeszeletek	15-20 perc	190 – 200 °C	Alsó
<b>• Sütemény</b>			
Egyrétegű sütemény	20-25 perc	200 °C	Alsó
Rolád	35-40 perc	150 °C	Alsó
<b>• Édességek</b>			
Piskóta	10 - 12	200 °C	Felső
Piskóta + krém	25 - 30	175 °C	Alsó
Két piskóta + töltelék	30 - 35	175 °C	Alsó
Puszedli	5 - 8	175 °C	Alsó
<b>• Kenyér</b>			
Kenyér	15 - 20	175 °C	Alsó
Kiflik	15 - 20	175 °C	Alsó
<b>• Keksz</b>			
Muffin	15 - 18	175 °C	Alsó
Prója	10 - 20	175 °C	Alsó
<b>• Piskóta</b>			
Gombócok	8 - 10	190 °C	Felső
Krekkerek	12 - 15	190 °C	Alsó
Lapos keksz	15 - 20	190 °C	Alsó
<b>Fagyasztott pizza</b>	9	200 °C	Felső
<b>• Tenger gyümölcsei</b>			
Halak	7 - 10	200 °C	Felső
Rákok	8 - 10	200 °C	Felső
Párolt kagyló	3 - 5	160 °C	Alsó
Homár	12 - 15	175 °C	Alsó
<b>• Zöldség</b>			
Sült burgonya	20 - 35	250 °C	Alsó
Pirított burgonya	12 - 15	200 °C	Felső