

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:
www.aeg-electrolux.com/shop

TARTALOMJEGYZÉK

4 Hasznos javaslatok és tanácsok

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél a sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek száma (egyes típusoknál);
- tájékoztatás a sütő funkcióiról, a polcok ajánlott száma, valamint a legismertebb ételekhez való hőmérséklet (egyes típusoknál).



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Formában sült sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Kuglóf vagy kalács	Alsó + felső sütés	1	160-180	0:50-1:10
Homoktorta/gyümölcs torta	Alsó + felső sütés	1	150-170	1:10-1:30
Piskóta	Alsó + felső sütés	2	160-180	0:30-0:45
Tortalap – vajos tészta	Alsó + felső sütés	2	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap – kevert tészta	Alsó + felső sütés	2	170-190	0:20-0:25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolással)	Alsó + felső sütés	1	180	1:10-1:30
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:40-1:00
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	160-180	1:00-1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon sült sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	2	170-190	0:40-0:50
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 00:25 2. 0:30-1:00
Krémés fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Alsó + felső sütés	3	150-160	0:20-0:40
Vajas mandulator-ta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:35-0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:40-1:00
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	Alsó + felső sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (gazdag feltéttel) ²⁾	Alsó + felső sütés	1	180-200 ¹⁾	0:30-0:50
Pizza (vékony)	Alsó + felső sütés	1	220-250 ¹⁾	0:15-0:25
Élesztő nélküli kenyér	Alsó + felső sütés	1	230-250	0:10-0:15
Torták (CH)	Alsó + felső sütés	1	210-230	0:35-0:50

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a hússütő tepsit

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:10-0:20
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Aprósütemény piskótatésztából	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:20-0:30
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Alsó + felső sütés	3	80-100	2:00-2:30
Puszedli	Alsó + felső sütés	3	120-130	0:30-0:60
Kelt tésztából süttött keksz	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:20-0:40
Leveles tésztából készült aprósütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (tálként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütés egy polcon:

Formában süttött sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Kuglóf vagy kalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/gyümölcstorta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140-160	1:10-1:30
Piskóta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140	0:35-0:50
Piskóta	Alsó + felső sütés	2	160	0:35-0:50
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolásal)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolásal)	Alsó + felső sütés	2	180	1:10-1:30
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	170-190	1:00-1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süttött sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Kenyér (rozskenyér) 1. A sütési folyamat első része 2. A sütési folyamat második része	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Vajas mandulator-ta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	0:35-0:50
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:35-0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160-170	0:40-1:20
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsírfogó tálcát vagy hússütő tálcát

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:10-0:20

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20-0:30
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:15-0:20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80-100	2:00-2:30
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100-120	0:30-0:50
Kelt tésztából süttött keksz	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Leveles tésztából készült aprósütemény				0:20-0:30
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	0:10-0:25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (tál-cánként 20 db)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Small cakes (tál-cánként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt

Több szinten való sütés

Sütőlapon süttött sütemény

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Hőmérséklet °C	Idő óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1/4	-	160-180 ¹⁾	0:25-0:45
Száraz bevonatos torta	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Melegítse elő a sütőt

Kekszek/small cakes/tészták/roládok

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőmérséklet °C	Idő óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
Linzer / omlós tészták	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Aprósütemény ke- vert tésztából	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Tojásfehérjével készült keksz, habcsók	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Puszedli	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Kelt tésztából sü- tött keksz	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Leveles tésztából készült aprósüte- mény	1/4	-	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Péksütemény	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (tál- cánként 20 db)	1/4	-	150 ¹⁾	0:25-0:40

1) Melegítse elő a sütőt

Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé	Nem megfelelő szintet használt	Tegye alacsonyabb polcra a sü- teményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfo- kozatot
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid a sütési idő	Növelje meg a sütési időt Mag- sabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztá- ban.	Használjon kevesebb folyadé- kot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket hasz- nál
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérsék- lete.	Állítson be magasabb hőmér- sékletet
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési idő- tartamot.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Egyenetlenül barna a sütemény	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
Egyenetlenül barna a sütemény	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb hőmérsékletet

Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:25-0:40
Zöldséges csőben sült ¹⁾	Turbógrill	1	160-170	0:15-0:30
Olvasztott sajttal leöntött bagett ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160-170	0:30-1:00

1) Melegítse elő a sütőt

Tészták és rakott ételek

Étel	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:25-0:40
Csőben sült zöldség	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:15-0:30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:30-1:00

Alsó + felső sütés

Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Párolt marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120-150
Marhasült vagy sült marhaszelet: véresen	vastagság (cm) szerint	Alsó + felső sütés	1	230-250 ¹⁾	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen átsütve	vastagság (cm) szerint	Alsó + felső sütés	1	220-230 ¹⁾	8-10
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Alsó + felső sütés	1	200-220 ¹⁾	10-12

1) Melegítse elő a sütőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	90-120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	180-190	60-90
Fasírt	750 g – 1 kg	Alsó + felső sütés	1	170-190	50-60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g – 1 kg	Alsó + felső sütés	1	200-220	90-120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Borjúsült	1 kg	Alsó + felső sütés	1	110-220	90-120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	200-220	150-180

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Báránycomb, báránysült	1,5 - 2 kg	Turbógrill	1	210-220	90-120
Báránygerinc	1,5 - 2 kg	Turbógrill	1	210-220	40-60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlboroda, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	220-240 ¹⁾	30-40
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	60-90
Őzcomb, szarvascomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180-210	90-120

1) Melegítse elő a sütőt

Szármvas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részek	egyenként 200-250 g	Alsó + felső sütés	1	220-250	20-40
Fél csirke	egyenként 400-500 g	Alsó + felső sütés	1	220-250	35-50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	220-250	50-70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	80-100
Liba	3,5 - 5 kg	Alsó + felső sütés	1	200-210	150-180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Alsó + felső sütés	1	200-210	120-180
Pulyka	4 - 6 kg	Alsó + felső sütés	1	180-200	180-240

Hal

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Egész hal	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	40-70

Pirítás infrásütéssel

Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Párolt marhasült	1 -1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120-150
Marhasült vagy sült marhaszelet véresen	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	190-200 ¹⁾	5-6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	180-190 ¹⁾	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Melegítse elő a sütőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Lapocka, tarja, sonka	1 -1,5 kg	Infrásütés	1	160-180	90-120
Borda, karaj	1 -1,5 kg	Infrásütés	1	170-180	60-90
Fasírt	750 g-1 kg	Infrásütés	1	160-170	50-60
Sertészsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	Infrásütés	1	150-170	90-120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Borjúsült	1 kg	Infrásütés	1	160-180	90-120
Borjúsülök	1,5-2 kg	Infrásütés	1	160-180	120-150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Báránycomb, báránysült	1-1,5 kg	Infrásütés	1	150-170	100-120
Báránygerinc	1-1,5 kg	Infrásütés	1	160-180	40-60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Nyúlborða, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 ¹⁾	30-40
Őz-/vadgerinc	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	35-40
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	180-200	60-90

1) Melegítse elő a sütőt

Szárnycs

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200-220	30-50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	Infrasütés	1	190-210	35-50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	Infrasütés	1	190-210	50-70
Kacsa	1,5-2 kg	Infrasütés	1	180-200	80-100
Liba	3,5-5 kg	Infrasütés	1	160-180	120-180
Pulyka	2,5-3,5 kg	Infrasütés	1	160-180	120-150
Pulyka	4-6 kg	Infrasütés	1	140-160	150-240

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Egész hal	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	40-60

Maghőmérséklet-érzékelő táblázat**Marha**

Étel	Maghőmérséklet
Rostélyos vagy filé: véresen	45–50 °C
Rostélyos vagy filé: közepesen átsütve	60–65 °C
Rostélyos vagy filé: jól átsütve	70 - 75 °C

Sertés

Étel	Maghőmérséklet
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82 °C
Karaj (borða), szűzpecsenye	75 - 80 °C

Étel	Maghőmérséklet
Fasírt	75 - 80 °C

Borjú

Étel	Maghőmérséklet
Borjúsült	75 - 80 °C
Borjúcsülök	85 - 90 °C

Ürű / bárány

Étel	Maghőmérséklet
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bárányosült, báránycomb	70 - 75 °C

Vadhús

Étel	Maghőmérséklet
Nyúlboroda	70 - 75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75 °C
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őz-/vadgerinc	70 - 75 °C
Őz-/vadcomb	70 - 75 °C

Hal

Étel	Maghőmérséklet
Lazac	65 - 70 °C
Pisztráng	65 - 70 °C

Hőlégbefűvés, kis hőfok

Készítendő étel	Súly (g)	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)
Marhasült	1000-1500	150 °C	1	120-150
Marhafilé	1000-1500	150 °C	3	90-110
Borjúsült	1000-1500	150 °C	1	120-150
Marhapestsenye	200-300	120 °C	3	20-40

Félkész ételek**Hőlégbefűvés, nagy hőfok**

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fagyasztott pizza	2	200 - 220	15-25
Amerikai mirelit pizza	2	190 - 210	20-25

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Hideg pizza	2	210-230	13-25
Mirelit pizzaszelet	2	180-200	15-30
Sült burgonya (vékony)	3	200-220	20-30
Sült burgonya (vastag)	3	200-220	25-35
Zöldségek/kroketek	3	220-230	20-35
Pírtott vagdaltak	3	210-230	20-30
Lasagne/cannelloni (friss)	2	170-190	35-45
Lasagne/cannelloni (fagyasztott)	2	160-180	40-60
Sütőben sült sajt	3	170-190	20-30
Csirkeszárny	2	190-210	20-30

Fagyasztott készételek

Készítendő étel	Sütőfunkciók	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő
Fagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)	Alsó + felső sütés vagy Turbógrill	3	200-220	a gyártó utasításai szerint
Bagettek	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint

1) A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (gazdag feltéttel)	2	180 - 200	25 - 35
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta (bevonattal)	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Kemencés lángos (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a hússütő tepsi

Kiolvasztási táblázat

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	Utóolvasztás (perc)	Megjegyzés
Csirke (1 kg)	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús (1 kg)	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús (500 g)	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25-35	10-15	-
Eper (300 g)	30-40	10-20	-
Vaj (250 g)	30-40	10-15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes torta (1400 g)	60	60	-

Grillezés

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült	210-230	2	30-40	30-40
Marhaszelet	230	3	20-30	20-30
Sertés hátszín	210-230	2	30-40	30-40
Borjú hátszín	210-230	2	30-40	30-40
Bárány hátszín	210-230	3	25-35	20-25
Egész hal (0,5-1 kg)	210-230	3/4	15-30	15-30

Gyorsgrill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8-10	6-8
Sertésszelet	4	10-12	6-10

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Kolbászok	4	10-12	6-8
Filészeletek, borjúszeletek	4	7-10	6-8
Pirítós ¹⁾	5	1-3	1-3
Pirítós kenyér feltéttel	4	6-8	-

1) Melegítse elő a sütőt

Grill forgónyárral – helyezze a hússütő tálcát az 1. szintre

Étel fajtája	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Csirke	220-240	70-90
Göngyölt hús	190-210	120-180
Kacsa	220-240	90-150
Sertés csülök	190-210	150-210

Befőzés

Bogyós gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	-

Csonthéjas gyümölcs

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15

Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Sárgarépa ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Uborka	160-170	50-60	-
Vegyes savanyúság	160-170	50-60	5-10
Karalábé, borsó, spárga	160-170	50-60	15-20

1) Hagyja a sütőben állni azután is, hogy a sütőt kikapcsolta

Aszalás – Hőlégbefűtés, nagy hőfok

Zöldségek

Aszalandó étel	Hőmérséklet °C	Polcmagasság		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Bab	60-70	3	1/4	6-8
Paprika	60-70	3	1/4	5-6
Savanyított zöldségek	60-70	3	1/4	5-6
Gomba	50-60	3	1/4	6-8
Fűszernövény	40-50	3	1/4	2-3

Gyümölcs

Aszalandó étel	Hőmérséklet °C	Polcmagasság		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Szilva	60-70	3	1/4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1/4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1/4	6-8
Körte	60-70	3	1/4	6-9

RECEPTEK



A kijelzőn ellenőrizheti a sütőszintet és a beállított sütési időt minden egyes programnál.

Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	MARHASÜLT
2	SERTÉSSÜLT
3	BORJÚSÜLT
4	BÁRÁNYSÜLT
5	VADSÜLT
6	CSIRKE EGÉSZBEN
7	HAL EGÉSZBEN <1KG
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	CITROMTORTA
11	TÚRÓTORTA
12	Péksütemény
13	PARASZTKENYÉR

Program száma	Program neve
14	KELESZTÉS
15	RAKOTT KRUMPLI
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK
19	FAGYASZTOTT PIZZA
20	FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK

1 – MARHASÜLT

Beállítás:

- Automata program súly megadásával. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

- Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10–20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.



Ne használja ezt a programot marhahátszín vagy karaj sütéséhez.

2 – SERTÉSSÜLT

Beállítás:

- Automata program súly megadásával. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

- Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 20–40 mm-es folyadékréteg legyen.

3 – BORJÚSÜLT

Beállítás:

- Automata program súly megadásával. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

- Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10–20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

4 – BÁRÁNYSÜLT

Beállítás:

- Automata program súly megadásával. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

- Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10–30 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

5 – VADHÚS

Beállítás:

- Automata program súly megadásával. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

- Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze megfelelő sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10–20 mm-es folyadék réteg legyen. Tegyen rá fedőt.

6 – CSIRKE EGÉSZBEN**Beállítás:**

- Automata program súly megadásával. A súly beállítási tartománya 900–2100 g.

Elkészítés:

- Helyezze a csirkét egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. Megjelenik egy emlékeztető.

7 – HAL EGÉSZBEN <1KG**Beállítás:**

- Automata program a maghőmérséklet beállításának lehetőségével. Maghőmérséklet: 70°C.

Elkészítés:

- Ízlés szerint fűszerezze a halat, illessze bele a húshőmérőt, majd helyezze megfelelő sütőedénybe.

8 – PIZZA**Hozzávalók a tésztához:**

- 14 g élesztő
- 200 ml langyos víz
- 300 g liszt
- 3 g só
- 1 evőkanál olaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 1/2 kis doboz aprított paradicsom-konzerv
- 200 g reszelt ementáli sajt
- 100 g szalámi
- 100 g főtt sonka
- 150 g gomba (konzerv)
- 150 g Feta sajt
- oregánó

Elkészítés:

- Tördelje egy tálba az élesztőt, és oldja fel langyos vízben. Öntse rá a lisztet a hozzákevert sóval és olajjal. Addig gyúrra a hozzávalókat, míg az edény széléről leváló nyújtható tészta nem lesz belőle. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel. Nyújtsa ki a tésztát, helyezze a zsírozott tepsibe, és szurkálja meg az alját villával. A feltét hozzávalóit egymás után, a megfelelő sorrendben tegye a tésztára.

- Használjon egy kizsírzott tepsit.

9 – QUICHE LORRAINE

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 2 tojás
- 100 g vaj
- ½ teáskanál só
- csipetnyi bors
- 1 csipet szerecsendió

Hozzávalók a feltéhez:

- 150 g reszelt sajt
- 200 g főtt sonka vagy vékony szalonna
- 2 tojás
- 250 g tejföl
- só, bors és szerecsendió

Elkészítés:

- Keverje sima tésztává a lisztet, a tojásokat és a fűszereket egy keverőedényben. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe. Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát. Ossza el a szalonnát a tésztán. Az öntetbe keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot.
- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva.

10 – CITROMTORTA

Hozzávalók a krémhez:

- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 150 g liszt
- 150 g keményítő
- 1 teáskanál sütőpor
- 2 citrom lereszelt héja

Hozzávalók a mázhoz:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a kizsírzáshoz

- Zsemlemorzsa a tepsi megszóráshoz

Elkészítés:

- Keverje krémesre a vaját, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre. A habosra vert elegyhez adjon hozzá lisztet, kukoricalisztet és sütőport. Az elegyet öntse a kikent és zsemlemorzzával megszórt tepsibe, egyengesse el, és helyezze a sütőbe. Sütés után keverje össze a citromlevet és a porcukrot. A megsült tortát borítsa egy alufóliára. Az alufóliát a torta széleinél hajtsa fel úgy, hogy ne folyhasson ki a máz. A tortát szűrja át egy fapálcikával, és ecsettel kenje rá a mázat. Ezután pihentesse kicsit a tortát.

11 – TÚRÓTORTA**Hozzávalók az alaphoz:**

- 150 g liszt
- 70 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 tojás
- 70 g puha vaj

Hozzávalók a túrókrémhez:

- 3 tojásfehérje
- 50 g mazsola
- 2 evőkanál rum
- 750 g sovány túró
- 3 tojássárgája
- 200 g cukor
- egy citrom leve
- 200 g tejszín
- 1 csomag vanília ízesítésű pudingpor

Egyéb:

- 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, kizsírozva.

Elkészítés:

- Sztálja a lisztet egy tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és egy kézi mixerrel homogenizálja. Ezután tegye be a tésztát 2 órára a hűtőszekrénybe. A tésztát kb. kétharmadával borítsa be rugós sütőforma alját, és több helyen szűrja meg villával. Az elegy maradékával készítsen egy kb. 3 cm magas peremet. Kézi mixerrel verje kemény habbá a tojásfehérjéket. Mossa meg a mazsolákat, alaposan szárítsa meg, locsolja meg rummal, és hagyja felszívódni. A sovány túró, tojássárgáját, cukrot, citromlevet, tejszínt és a pudingport tegye keverőtálba, és jól keverje össze. Végül hajtogassa a túros elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

12 – ZSEMLE**Hozzávalók:**

- 500 g liszt (405-ös típus)

- 20 g friss élesztő vagy 1 csomag szárazélesztő
- 300 ml víz
- 10 g só

Elkészítés:

- Tegyen lisztet és sót egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt vízben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Kelessze kétszeresre a tésztát. Vágja darabokra a tésztát, formáljon belőlük zsemléket, és tegye a zsemléket a kikent sütőlapra vagy az aprósütemények sütéséhez használatos lapra (különleges tartozék). Kelessze még 25 percig. Sütés előtt vágjon keresztet a zsemlékre. Szórhat a zsemlékre mákot, köménymagot vagy szezámmagot.

13 – PARASZTKENYÉR**Hozzávalók:**

- 500 g búzaliszt
- 250 g rozsliszt
- 15 g só
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 250 ml víz
- 250 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsí.

Elkészítés:

- Tegyen búzalisztet, rozslisztet, sót és szárított élesztőt egy nagy tálba. Keverje össze a vizet, a tejet és a sót, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Kelessze kétszeresre a tésztát. Hosszúkás cipőformára nyújtva tegye be a tésztát a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe. Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a cipót. Sütés előtt enyhén szórja meg liszttel.

14 – KELESZTÉS

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez.

Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, **és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával**. Tegyen egy rácsot az első Polcmagasságra, majd helyezze rá az edényt. Csukja be az ajtót, és állítsa be a Kelesztés programot. Állítsa be az időt.

15 – RAKOTT KRUMPLI**Hozzávalók:**

- 1000 g burgonya
- 1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 3 tojás

- 100 ml tej
- 250 ml főzőtejszín
- 4 evőkanál vaj

Elkészítés:

- Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és fűszerezze. Egy gerezd fokhagymával dörzsöljön be, és egy kis vajjal kenjen ki egy tűzálló sütőformát. A fűszerezett burgonyaszeletek egyik felét helyezze az edénybe, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot. Törje át a maradék fokhagymagerezdet, majd keverje el a tojással, a tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vaját.

16 – LASAGNE**A húsragu hozzávalói:**

- 1000 g burgonya
- 1 hagyma
- 1 sárgarépa
- 100 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 100 ml húsleves
- 1 kis doboz aprítottparadicsom-konzerv (400 g)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

A besamel mártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 500 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaját
- 250 g zöld lasagne lapot
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 50 g reszelt ementáli sajtot

Elkészítés:

- Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, és vágja apró kockára. Tisztítsa meg a hagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja az összes zöldséget apró kockára. Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett pirítsa meg a szalonnát és a zöldséget. Kevergetés közben süsse kérgesre, és öntse rá a húslevest. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húragut, majd fedje le, és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig. Közben készítse el a besamel mártást: Olvassza fel a vaját egy lábasban, adjon hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve több

adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön. 1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Rakjon egymásra egy-egy réteg tésztalapot, húragut, besamel mártást és vegyes sajtot. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt besamel mártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

17 – CANNELONI

Hozzávalók a töltelékhez:

- 50 g hagyma felaprítva
- 30 g vaj
- 350 g leveles spenót felaprítva
- 100 g tejszín
- 200 g friss lazac felkockázva
- 200 g nílusi sügér felkockázva
- 150 g garnélarák
- 150 g kagylóhús
- só és bors
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 150 g reszelt ementáli sajt

A besamel mártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 500 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 1 csomag cannellonit
- 50 g reszelt parmezán sajtot
- 150 g reszelt ementáli sajtot

Elkészítés:

- Párolja a hagymát üvegesre vajon egy lábosban. Adja hozzá a felaprított spenótot, és főzze lassú tűzön, rövid ideig. Tegye bele a tejszínt, keverje össze, és hagyja lehűlni. Közben készítse el a besamel mártást: Olvassa fel a vajat egy lábosban, adjon hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön. A lazacot, a sügért, a garnélarákot, a kagylóhúst adja a spenóthoz, fűszerezze sóval és borssal, majd keverje össze. 1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Töltse meg a cannellonit a spenótos keverékkel, és helyezze a sütőedénybe. Minden sor cannelloni közé öntsön besamel mártást. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt besamel mártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

18 – FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

19 – FAGYASZTOTT PIZZA

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

20 – FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK

Az elkészítési időre és hőmérsékletre vonatkozó információk a termék csomagolásán található. Kövesse a gyártó utasításait.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

