



## 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](http://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.

### Párolóedény

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes edényt használjon.
- A krómaccél párolóedények (lásd a különleges tartozékokat) szintén felhasználhatók a pároláshoz.

### Sütőpolcok

- A megfelelő polcok leírása az alábbi táblázatban található. A polcok számozása alulról kezdődik.

### Általános tudnivalók

- Ha 30 percnél tovább vagy nagy mennyiségű ételt főz, szükség szerint pótolja a vizet.
- Helyezze a megfelelő edényekbe helyezett ételt a polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz minden ételhez el tudjon jutni.
- Ha hosszú időn át nem használja a készüléket, távolítsa el a vizet víztartó rekeszből, a tömlőkből és a gőzfejlesztőből (lásd a „Tisztítás és gondozás” fejezetet).

### A párolás és szakaszos sütés táblázataival kapcsolatos tudnivalók

- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.
- A hőmérséklet és az időtartam csupán tájékoztató adatok, pontos értékük függ az étel összetételétől, méretétől és mennyiségétől, illetve a főzőedénytől is.
- Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.
- Ha a táblázatban másképpen nem jelezzük, a főzést hideg sütőtérben kezdje.
- Rizs főzése esetében a táblázatban szereplő értékekkel szemben növelje a víz arányát 1:1,5 – 1:2-ig.

## Vital sütés

## Zöldségek

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő <sup>1)</sup> percben	Polcpozíció
Articsóka	96	800	50 - 60	2
Padlizsán	96	450	15 - 25	2
Karfiol (egész)	96	600	35 - 45	2
Karfiol (rózsák)	96	500	20 - 25	2
Brokkoli (egész)	96	550	30 - 40	2
Brokkoli (rózsák)	96	400	15 - 20	2
Gombaszeletek	96	400	15 - 20	2
Borsó	96	450	20 - 25	2
Édeskömény	96	600	35 - 45	2
Sárgarépa	96	600	35 - 45	2
Karalábé (csíkokra vágva)	96	550	30 - 40	2
Paprika (csíkokra vágva)	96	400	15 - 20	2
Póréhagyma (karikára vágva)	96	500	25 - 35	2
Zöldborsó	96	550	30 - 40	2
Galambbegy (rózsák)	96	450	20 - 25	2
Kelbimbó	96	550	30 - 40	2
Cékla	96	800+400	70 - 90	2
Feketegyökér	96	600	35 - 45	2
Zeller (kockára vágva)	96	500	20 - 30	2
Spárga (zöld)	96	500	25 - 35	2
Spárga (fehér)	96	600	35 - 45	2
Spenót	96	350	15	2
Paradicsom (hámozva)	96	350	15	2
Fehérbab	96	500	25 - 35	2
Kelkáposzta	96	400	20 - 25	2

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő <sup>1)</sup> percben	Polcpozíció
Cukkini (szeletelve)	96	350	15	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

### Köreték

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő <sup>1)</sup> percben	Polcpozíció
Kelt gombóc	96	600	30 - 40	2
Krumplis gombóc	96	600	35 - 45	2
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	96	750	40 - 50	2
Rizs (víz/folyadék arány: 1,5:1)	96	600	35 - 40	2
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	96	600	35 - 40	2
Zsemlegombóc	96	600	35 - 45	2
Vékonymetélt (friss)	96	450	20 - 25	2
Puliszka	96	750	45 - 50	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

### Hal

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő <sup>1)</sup> percben	Polcpozíció
Pisztráng (kb. 250 g)	85	550	30 - 40	2
Garnéla (friss)	85	450	20 - 25	2
Garnéla (fagyasztott)	85	550	30 - 40	2
Lazacfilé	85	500	25 - 35	2
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	600	40 - 45	2
Kagyló	96	500	20 - 30	2
Lepényhal filé	80	350	15	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

**Hús**

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő <sup>1)</sup> percben	Polcpozíció
Főtt sonka (1000 g)	96	800+150	55 - 65	2
Csirkemell (posírozott)	90	500	25 - 35	2
Csirke (posírozott, 1000–1200 g)	96	800+150	60 - 70	2
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800–1000 g)	90	800+300	80 - 90	2
Kasseler (füstölt sertéskaraj, posírozott)	90	800+300	90 - 110	2
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	96	800+700	110 - 120	2
Chipolata kolbász	80	400	15 - 20	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

**Tojás**

Étel	Hőmérséklet °C	Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő <sup>1)</sup> percben	Polcpozíció
Kemény tojás	96	500	18 - 21	2
Félkemény tojás	96	450	13 - 16	2
Lágy tojás	96	400	10 - 12	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

**Víz mennyiség táblázat**

Víz mennyisége a víztartó rekeszben (ml)	Idő <sup>1)</sup> percben
300	15 - 20
600	30 - 40
800	50 - 60

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

**Interval + sütés**

Étel típusa	Interval + sütés (maximális vízmennyiség 300 ml)		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós csészékben <sup>1)</sup>	90	35-40	2
Tükörtojás <sup>1)</sup>	90	30-40	2
Terrin <sup>1)</sup>	90	40-50	2
Vékony halfilé	85	15-25	2
Vastag halfilé	90	25-35	2
Kis halak 350 g-ig	90	25-35	2
Egész hal 1 kg-ig	90	35-45	2

1) folytassa további 30 percgig zárt ajtóval

**Melegítés**

Étel típusa	Interval + sütés (maximális vízmennyiség 300 ml)		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Polcmagasság
Gombócok	85	25- 35	2
Tészta	85	20 - 25	2
Rizs	85	20 - 25	2
Egytálételek	85	20 - 25	2

**Interval + sütés**

Étel típusa	Interval + sütés <sup>1)</sup>		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Sütőpolcok
Sertéssült (1000 g)	160-180	90-100	2
Marhasült (1000 g)	180 - 200	60 -90	2
Borjúsült (1000 g)	180	80-90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30-40	2
Füstölt sertéskaraj (600–1000 g, 2 óra pácolás)	160-180	60-70	2
Csirke (1000 g)	180-200	50-60	2
Kacsa (1500–2000 g)	180	70-90	2
Liba (3000 g)	170	130-170	1
Rakott krumpli	160-170	50-60	2
Tésztafelfújt	190	40-50	2
Lasagne	180	45-55	2



Étel típusa	Interval + sütés <sup>1)</sup>		
	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Sütőpolcok
Különböző kenyérfajták (500–1000 g)	180-190	50-60	2
Péksütemény (40–60 g)	180-210	30-40	2
Frissen sült zsemle	200	10-20	2
Elősütött bagettek (40–50 g)	200	20-30	2
Elősütött bagett (40–50 g, mélyhűtött)	200	25-35	2

1) A szükséges vízmennyiség függ a főzési időtartamtól.

### Hőlégbefúvás (nedves)

Étel típusa	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	170-190	45-60	2
Lasagne	170-190	45-60	2
Rakott krumpli	180-200	50-60	2
Édes ételek	170-190	45-60	2
Formatorta vagy kalács	150-160	50-70	1
Fonott kalács/kenyér	160-180	40-50	2
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	150-160	20-30	3
Vajas mandulortó / cukros sütemények 1)	180-200	20-30	3
Kelt tésztából sült keksz	150-160	20-40	2

### 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/gyümölcstorta	Alsó + felső sütés	1	150-170	1:10-1:30
Piskóta	Alsó + felső sütés	2	160-180	0:30-0:45
Tortalap – vajas tészta	Alsó + felső sütés	2	190-210 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tortalap – kevert tészta	Alsó + felső sütés	2	170-190	0:20-0:25

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi 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 süített 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 <sup>1)</sup>	0:50-1:10
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160-180	1. 00:25 2. 0:30-1:00
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Alsó + felső sütés	3	150-160	0:20-0:40
Vajas mandulortorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	0:40-1:20

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
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
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 (tálcánként 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	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/gyümölcstorta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	140-160	1:10-1:30
Piskóta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	140	0:35-0:50
Piskóta	Alsó + felső sütés	2	160	0:35-0:50

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170-180 <sup>1)</sup>	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 eltolással)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	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 <sup>1)</sup>	0:50-1:10
Kenyér (rozskenyér) 1. A sütési folyamat első része 2. A sütési folyamat második része	Alsó + felső sütés	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Vajás mandulortorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	0:35-0:50

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	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
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20-0:30
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	0:15-0:20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	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 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Small cakes (tálcánként 20 db)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Small cakes (tálcánként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt

## Több szinten való sütés

### Sütőlapon süttöt sütemény

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőmérséklet °C	Idő óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1/4	-	160-180 <sup>1)</sup>	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 kekszek, 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 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Péksütemény	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (tál- cánként 20 db)	1/4	-	150 <sup>1)</sup>	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

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid a sütési idő	Növelje meg a sütési időt <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje</b>
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítson be magasabb hőmérsékletet
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
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 <sup>1)</sup>	Turbógrill	1	160-170	0:15-0:30
Olvasztott sajttal leöntött bagett <sup>1)</sup>	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

Étel	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
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: vérezen	vastagság (cm) szerint	Alsó + felső sütés	1	230-250 <sup>1)</sup>	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen átsütve	vastagság (cm) szerint	Alsó + felső sütés	1	220-230 <sup>1)</sup>	8-10
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Alsó + felső sütés	1	200-220 <sup>1)</sup>	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



Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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)
Nyúlborða, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	220-240 <sup>1)</sup>	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

**Származás**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részec	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

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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 <sup>1)</sup>	5-6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	180-190 <sup>1)</sup>	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	170-180 <sup>1)</sup>	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
Sertéscsülök (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

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Borjúcsülök	1,5-2 kg	Infrasütés	1	160-180	120-150

### Bárány

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

### Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Nyúlborða, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 <sup>1)</sup>	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 sütt

### Származás

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 (borda), szűzpecsenye	75 - 80 °C
Fasírt	75 - 80 °C

### Borjú

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

### Ürű / bányás

Étel	Maghőmérséklet
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bányászsült, bányáscomb	70 - 75 °C

### Vadhús

Étel	Maghőmérséklet
Nyúlborja	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

## Hőlégbefűvás, 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
Marhacsecsenye	200-300	120 °C	3	20-40

## Félkész ételek

### Hőlégbefűvás, nagy hőfok

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fagyasztott pizza	2	200 - 220	15-25
Amerikai mirelit pizza	2	190 - 210	20-25
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/krokettek	3	220-230	20-35
Pirított 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 <sup>1)</sup> (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 <sup>1)2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Kemencés lángos (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a hússütő tepsit

**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
Kolbászok	4	10-12	6-8
Filészeletek, borjúsze- letek	4	7-10	6-8
Pirítós <sup>1)</sup>	5	1-3	1-3
Pirítós kenyér feltéttel	4	6-8	-

1) Melegítse elő a sütőt

**Grill forgónyárrsal – 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 for- rás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	-

**Csonthéjas gyümölcs**

Befőznievaló	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**

Befőznievaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
Sárgarépa <sup>1)</sup>	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	ZÖLDSÉGEK, HAGYOMÁNYOS
2	BURGONYAFELFÚJT
3	PARASZTKENYÉR
4	ZSÖMLE
5	HALFILÉ
6	TÖLTÖTT HAL (PISZTRÁNG)
7	SZILVÁSGOMBÓC
8	BORJÚCSÜLÖK
9	RIZS
10	LASAGNE
11	KELESZTÉS
12	MARHASÜLT
13	SERTÉSSÜLT
14	BORJÚSÜLT
15	BÁRÁNYSÜLT
16	VADHÚS
17	CSIRKE EGÉSZBEN
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	CITROMTORTA
21	TÚRÓTORTA
22	CANNELLONI
23	FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK
24	FAGYASZTOTT PIZZA
25	FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK

### 1 – ZÖLDSÉGEK, HAGYOMÁNYOS

#### Főzőedény:

- Bármilyen főzőedényt választhat, amely legalább 100°C-ig hőálló.

#### Hozzávalók:

- 400 g karfiol
- 200 g sárgarépa
- 200 g karalábé
- 200 g sárga és piros paprika

**Elkészítés:**

- Öblítse le és szedje szét rózsákra a karfiolt. Hámozza meg és vágja egyben bekapható darabokra a sárgarépat és a karalábét. Mossa meg és vágja csíkokra a paprikát. Tegyen mindent egy fedetlen edénybe, és párolja víz hozzáadása nélkül. Ennél az elkészítési módnál elhagyhatja a fűszerezést és sózást.

**2 – BURGONYAFELFÚJT****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 vajt.

**3 – 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 tepszi.

**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 cipóformára nyújtva tegye be a tésztát a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe. Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a cipót. Sütés előtt enyhén szórja meg liszttel.

#### 4 – ZSÖMLE

**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 zsemliket, és tegye a zsemliket a kikent sütőlapra vagy az aprósütemények sütéséhez használatos lapra (különleges tartozék). Kelessze még 25 percig. Sütés előtt vágjon keresztet a zsemlikre. Szórhat a zsemlikre mákot, köménymagot vagy szezámmagot.

#### 5 – HALFILÉ

**Hozzávalók:**

- 600–700 g süllő-, lazac- vagy tengeripisztráng-filé
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml főzőtejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- Aprított petrezselyem
- Só, bors
- Citrom
- Tűzálló sütőforma

**Elkészítés:**

- Csepegtessen citromlevet a halfilére, és hagyja egy kicsit állni. Háztartási papírkendővel itassa fel a fölösleges levet. Ezután sózza és borsozza meg a halfilé mindkét oldalát. Tegye ezután a halfilét a vajjal kikent, tűzálló formába. Keverje össze a reszelt sajtot, a tárkonyt, a tejszínt, a zsemlemorzsat és az apróra vágott petrezselymet. Azonnal terítse rá az elegyet a halszeletekre, majd tegye rá az apró kockákra vágott vajot is.

#### 6 – TÖLTÖTT HAL (PISZTRÁNG)

**Hozzávalók:**

- 4, egyenként 250–300 g súlyú pisztráng
- citromlé, só, bors

**Elkészítés:**

- Kívül és belül egyaránt alaposan mossa meg a pisztrángot, majd csepegtessen rá citromlevet, fűszerezze meg, és tegye kettesével egy-egy perforált betétes, nemesacél formába. Pirított mandulával tálalja. Párolt pisztráng variáció: Mielőtt a pisztrángot a szűrőbetéttel ellátott edénybe helyezné, öntsön rá ecetes forró vizet.

## 7 – SZILVÁSGOMBÓC

**A tésztához (a hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek):**

- 125 ml tej
- 20 g cukor
- 1 kis csomag szárított élesztő, 1 csomag vaníliás cukor
- 300 g liszt
- 30 g cukor
- 30 g vaj
- 1 tojás sárgája
- 1 egész tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- kevés citromhéj
- szilvalekvár

**Sütés után:**

- 50 g vaj
- 50 g darált mák
- jégcukor

**Egyéb:**

- kivajazott edény

**Elkészítés:**

- Tegye a tejet és a cukrot egy edénybe, és enyhén melegítse fel a tűzhelyen. Keverje hozzá a szárított élesztőt. Hagyja kb. 30 percig állni. Egy keverőedénybe öntse bele a lisztet, cukrot, vajat, tojássárgáját, tojást, vaníliás cukrot és a citromhéjat. Adja hozzá a tejet és az élesztőt, és dolgozza össze. Takarja le egy kendővel, és hagyja kelni további 45 percig. A tésztából egy kanál segítségével szakítson gombócokat (kb. 80 g-osakat), és kézzel lapítsa ki, majd töltsen meg őket egy-egy teáskanál szilvalekvárral. Hajtsa fel a tészta széleit, úgy hogy lefedjék a töltelék, majd formázzon belőlük gombócokat. Tegye a gombócokat a kikent edénybe, fedje le és hagyja még 45 percig kelni, majd tegye be a sütőbe.

## 8 – BORJÚCSÜLÖK

**Hozzávalók:**

- 1 db hátsó borjúcsülök 1,5–2 kg
- 4 szelet főtt sonka
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (konzerv)
- levelezőzöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

**Elkészítés:**

- Vagdossa be nyolc helyen hosszában a csülök bőrét. Vágjon félbe 4 szelet főtt sonkát, és helyezze a hosszanti hasítékokba. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adja hozzá a leveszöldséget és a vizet a csülökhöz; az edény alján 10–15 mm-es vízréteg legyen.

**9 – RIZS****Hozzávalók:**

- 200 g hosszú szemű rizs
- 50 g vadrizs
- só és bors
- 2 teáskanál ételízesítő
- 600 ml víz
- 1 kis piros paprika
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszós
- 400 ml marhahúsleves

**Hozzávalók:**

- 200 g hosszú szemű rizs
- 50 g vadrizs
- só és bors
- 2 teáskanál ételízesítő
- 600 ml víz
- 1 kis piros paprika
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszós
- 400 ml marhahúsleves

**Sütés után:**

- 1 kis kukoricakonzerv (150 g)
- Csepegtesse le a kukoricát, és adja a főtt rizshez.

**Elkészítés:**

- Tegye a hosszúszemű rizst, vadrizst, sót, borsot, ételízesítőt és a vizet fél órával a főzés előtt egy edénybe. Készítse elő a paprikát: vágja apró kockára, adja a rizshez, majd főzze meg.

**10 – 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 húsvés
- 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 vajat
- 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 húsvest. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húragut, majd fedje le, és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig. Közben készítse el a besamel mártást: Olvassa fel a vajat 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 tészta lapot, húragut, besamel mártást és vegyes sajtot. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórta besamel mártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

## 11 – KELESZTÉS

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

Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe. Tegyen egy rácsot az első polc szintre, majd helyezze rá az edényt. Csukja be az ajtót, és állítsa be a Kelesztés programot. Állítsa be az időt.

## 12 – MARHASÚLT

#### 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.

**13 – 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.

**14 – 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.

**15 – 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.

**16 – 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 folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

**17 – 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.

**18 – 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 gyúrja 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 kizsírozott tepsit.

**19 – QUICHE LORRAINE****Hozzávalók a tésztához:**

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

**Hozzávalók a feltéthez:**

- 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. Ossa el a szalonnát a tésztán. Az öntethez keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot.



- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva.

## 20 – 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 kizsírozáshoz
- Zsemlemorzsa a tepsi megszóráshoz

### Elkészítés:

- Keverje krémesre a vajat, 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 szűrje át egy papílcikával, és ecsettel kenje rá a mázat. Ezután pihentesse kicsit a tortát.

## 21 – TÚRÓTORTA

### Hozzávalók az alapoz:

- 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, kizsírva.

**Elkészítés:**

- Szitálja a lisztet egy tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és egy kézi mixerrel homogenizálja. Ezután tegye be a tésztát 2 órára a hűtőszekrénybe. A tészta kb. kétharmadával borítsa be rugós sütőforma alját, és több helyen szúrja 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 túrót, tojássárgáját, cukrot, citromlevet, tejszínt és a pudingport tegye keverőtálba, és jól keverje össze. Végül hajtogassa a túros elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

**22 – CANNELLONI****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: Olvassza 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.

**23 – FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK**

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

**24 – FAGYASZTOTT PIZZA**

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

**25 – 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 piritásakor (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.

