

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

**VIGYÁZAT**

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

**PÉLDÁK FŐZŐLAP
ALKALMAZÁSÁRA**

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Aláépíthető sütők esetén:

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5 - 25	Időnként keverje meg
1 - 2	Keményítés: könnyű omllett, sült tojás	10 - 40	Fedővel lefedve készítse
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek párolása, kész-ételek felmelegítése	25 - 50	A folyadék a rizs mennyiségének legalább kétszerese legyen, a tejet kevergesse főzés közben
3 - 4	Zöldség, hal, hús párolása	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot
4 - 5	Burgonya párolása	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjú cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg
7 - 8	Erős sütés, fasírozott, bélszín, marhaszeletek	5 - 15	Félidőben fordítsa meg
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús piritása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban való sütése		

AZ AJTÓ BELSŐ OLDALA

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek száma (egyes típusoknál)
- tájékoztatás a sütőfunkciókról, ajánlott polcszintek, 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.

TÉSZTASÜTÉS**Általános tudnivalók**

- Előfordulhat, hogy az új sütő az ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható, ettől kezdve a készülék a maradék-hőt használja.

Amikor fagyaszott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

SÜTÉSI TANÁCSOK

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	Helytelen polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

SÜTÉS EGY SZINTEN:**Sütés sütőformákban**

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Homoktorta/gyümölcskenyér	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajos tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	60 - 90
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajttorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Kenyér (rozskenyér):				
1. A sütési folyamat első része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
2. A sütési folyamat második része.				
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Vajas mandula-torta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

²⁾ Használjon mély tepsit

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Péksütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	10 - 25
Péksütemény	Alsó + felső sü- tés	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sü- tés	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Tészták és rakott ételek

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Tésztafelfújt	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	25 - 40
Csóben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő percben
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1/4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Száraz streusel torta	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Melegítse elő a sütőt

Kekszek/small cakes/aprósütemény/tészták/péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő percben
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskótátésztából	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	1/4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1/4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Péksütemény	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Melegítse elő a sütőt

HŐLÉGBEFŰVÁS, KIS HŐFOK

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. A Hőlégbefűvés, kis hőfok nem alkalmazható olyan receptek elkészítéséhez, mint a serpenyős sülték és a zsíros sertés roston. A húshőmérő segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a Húshőmérő táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne használja az automatikus hőlégbefűvés, kis hőfok funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Az ételt mindig fedő nélkül készítse, amikor ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérőt a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefűvés, kis hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő végső maghőmérsékletet.

Készítendő étel	Súly (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Marhasült	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhafilé	1000 - 1500	3	120	90 - 150

Készítendő étel	Súly (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Borjú roston	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhapecsenye	200 - 300	3	120	20 - 40

PIZZASÜTÉS

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (gazdag feltét- tel)	2	180 - 200	20 - 30
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 ké- szült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (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⁾ Használjon mély tepsit

SÜTÉS

Általános tudnivalók:

- A sütéshez sütőbe való hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély sütőedényben, illetve a sütőnek a mély sütőedény feletti polcán süthetők meg. (Ha van ilyen)
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süssse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amelyet megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőedényben.

- Javasoljuk, hogy az 1 kg vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süssse.
- Ajánlatos pici folyadékkal felönteni a sütőedényt, mert így nem fut ki a húslé, illetve nem ég rá a zsír a serpenyőre.
- Szükség esetén fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2-2/3 részénél).
- Sütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, így gazdaságosabban használhatja a készüléket.

PIRÍTÁS INFRASÜTÉSSEL

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Serpenyős marhasült	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Melegítse elő a süttőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Lapocka, tarja, sonka	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g-1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertécsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Borjú roston	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Báránycsülök, bárány roston	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	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Nyúlboroda, 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

Szárnycsok

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Baromfi rézszek	Egyenként 200 - 250 g	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	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	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Hal egészben	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	40 - 60

GRILL

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen. Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**FIGYELEM**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő percben	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő percben	
			Első oldal	Második oldal
Sertés hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Borjúhát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hal egészben, 500 - 1000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő percben	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8
Filészeletek, borjú-szeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Piritós ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Piritós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a sütit

Grillezés forgónyárral - a mély tepsit helyezze az 1. szintre

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

OLVASZTÁS

Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Az első sütőpolc pozíciót használja. Amelyik legalul van.

Étel	Kiolvasztási idő percben.	További kiolvasztási idő percben.	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészelátétre. Félidőben fordítsa meg
1000 g-os hús	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
500 g-os hús	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25 - 35	10 - 15	-

Étel	Kiolvasztási idő percben.	További kiolvasztási idő percben.	Megjegyzés
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 sütemény, 1400 g	60	60	-

FÉLKÉSZ ÉTELEK

Fagyasztott ételek

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 pizza szelet	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
Csirke szárny	2	190-210	20-30

Fagyasztott készételek

Készítendő étel	Sütőfunkciók	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Sült burgonya ¹⁾ (300-600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	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

ASZALÁS – HŐLÉGBEFÚVÁS, NAGY HŐFOK

Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után kapcsolja ki a készüléket.

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

TARTÓSÍTÁS

Fontos megjegyezni:

- Csak a piacon elérhető azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat 1 literes befőzőüvegnél többet.

- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapocccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy mérsékelje a hőmérsékletet 100°C-ra (ld. a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc).	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
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 percen.
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 percen.
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

MAGHŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐ TÁBLÁZAT**Marhahús**

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Rostélyos vagy filé: véres	45 - 50
Rostélyos vagy filé: közepes	60 - 65
Rostélyos vagy filé: jól átsütve	70 - 75

Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82
Karaj (borda), szűzpecsenye	75 - 80
Fasírt	75 - 80

Borjú

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90

Ürű / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Báránysült, báránycsülök	70 - 75

Vadhús

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

Hal

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

RECEPTEK

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

AUTOMATIKUS PROGRAMOK

Program száma	Program neve
1	MARHASÜLT
2	SERTÉS ROSTON
3	BORJÚ ROSTON
4	BÁRÁNY ROSTON
5	VAD ROSTON
6	CSIRKE EGÉSZBEN
7	HAL EGÉSZBEN <1KG
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	CITROMTORTA
11	TÚRÓTORTA
12	PÉKSÜTEMÉNY
13	PARASZTKENYÉR
14	KELESZTÉS
15	BURGONYAFELFÚJT
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK

Program száma	Program neve
19	FAGYASZTOTT PIZZA
20	FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK

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.

