




Csatlakoztasd és főzz!
Kompakt kombipároló 



Használati útmutató és receptkönyv

Tartalom

3	Bevezető
4	A kombipároló készülék ismertetése
6	Biztonsági és óvó rendszabályok
8	Választható funkciók és beállítások
10	Javaslatok és ötletek a készülék használatára
12	A készülék tisztítása és ápolása
12	A belső részegységek ki- és beszerelése
13	Technikai jellemzők
14	Főzési tanácsok
15	Receptek



Az ember pont olyan, mint amit megeszik

L. Feuerbach, német filozófus, 1804-1872

Feuerbach ezzel a mondással fejezi be egy 1850-ben, az étkezési szokásokról készített tanulmányát. És milyen igaza volt! Az általunk elfogyasztott étel tesz olyanná, amilyenek vagyunk, és határozza meg, hogy milyenek leszünk a jövőben. Ezért olyan fontos számunkra, hogy egészségesen táplálkozzunk.

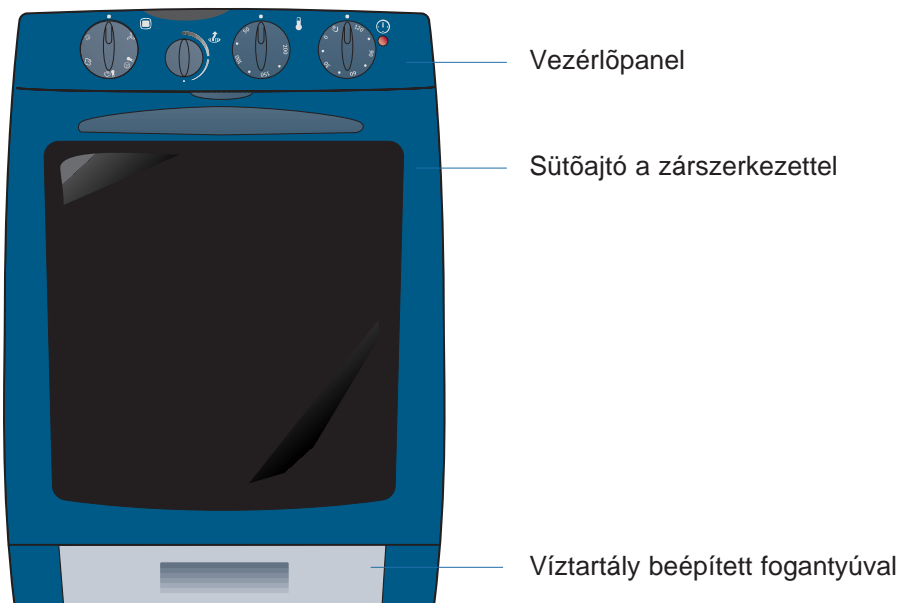
Nemcsak az a fontos, hogy az étel gusztusosan és étvágygerjesztően nézzen ki, de még inkább fontos tápértéke és vitamintartalma.

Ezt a kombipároló berendezést, mely nagyon egyszerűen telepíthető és azonnal használható (Csatlakoztasd és főzz!), kimondottan azért fejlesztettük ki az Ön részére, hogy a fenti feltételt könnyen és gond nélkül kielégíthesse.

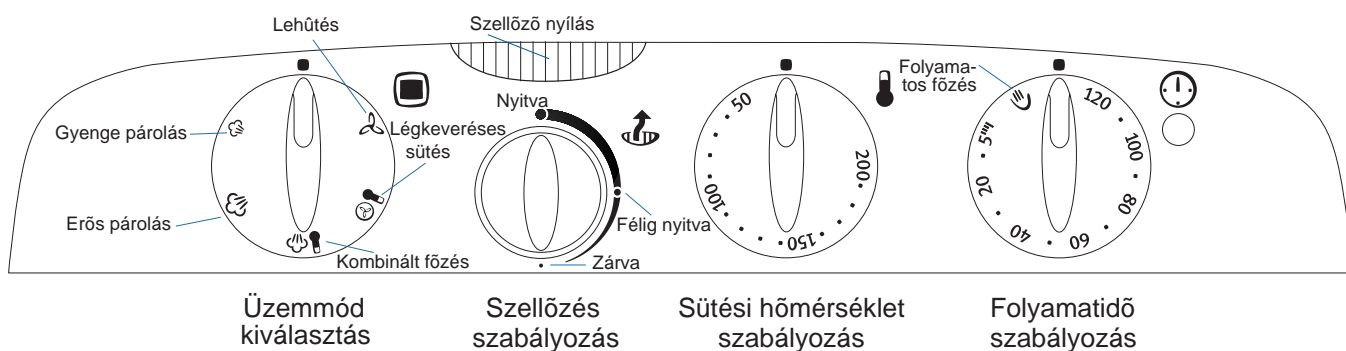
A kézikönyv főzési javaslatokat, ötleteket, tippeket, sőt recepteket is tartalmaz, biztosítva a készülék lehetőségeinek teljes kihasználását.

Jó étvágyat kívánunk!

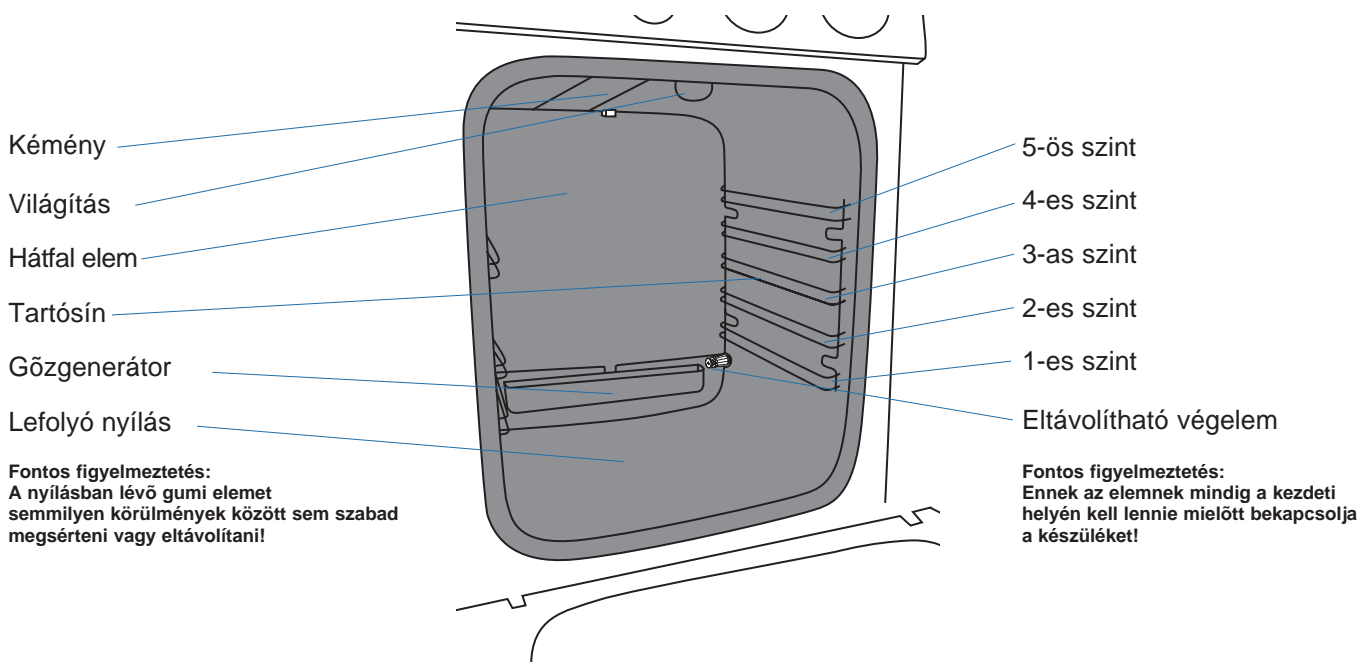
A készülék



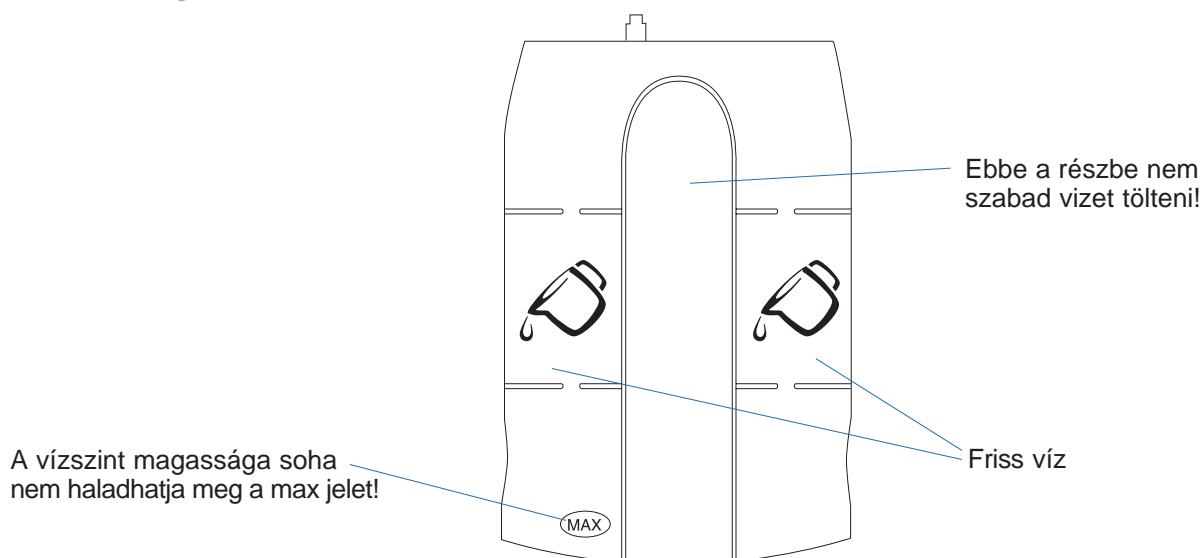
A vezérlőpanel



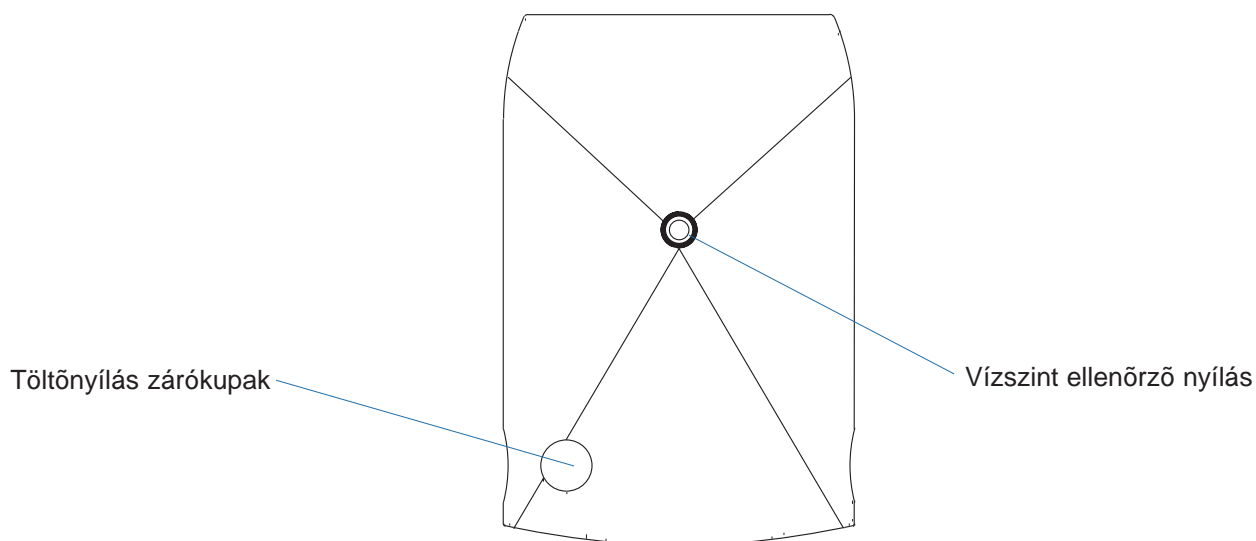
A főzőtér



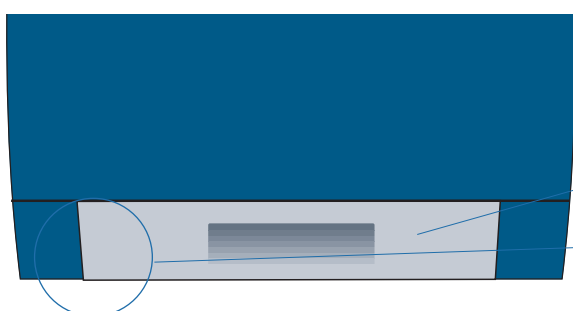
Víztartály



Víztartály fedél



A fedéllel lezárt víztartály behelyezése



Csúsztassa be a fedéllel lezárt víztartályt az alsó nyílásba. Az utolsó centiméteren erős nyomást kell kifejtenie, hogy a tartály teljesen a helyére kerüljön. Amikor úgy érzi, hogy a tartály tovább már nem mozgatható, akkor van a helyes működési helyzetben.

A víztartály helyzete.

A tartály külső végének nem szabad kiállnia a készülék alsó részének síkjából.

Mielőtt használatba veszi a kombipároló készüléket, gondosan olvassa el a kezelési kézikönyvben leírt utasításokat és javaslatokat, amelyek segítenek Önnek a készülék nyújtotta lehetőségek tárházának teljes kiaknázásában. Kimondottan be kell tartani azokat a biztonsági és óvó rendszabályokat, amelyek piros felkiáltójellel (!) vannak megjelölve. Az Ön készülékét kizárólag ételek főzésére tervezték, bármilyen más használati mód tilos. Kialakítása teljes mértékben megfelel a nemzetközi biztonsági előírásoknak. Azonban a biztonság és az óvintézkedések sem küszöbölik ki baleset bekövetkezésének lehetőségét!

Elektromos biztonság

A készüléket földelt dugaszoló aljzathoz kell csatlakoztatni, melyet legalább 13 amperes biztosíték véd a túláram ellen. Ellenőrizze le az elektromos csatlakozó kábel, valamint a villásdugó állapotát, mielőtt a berendezést csatlakoztatja. Amennyiben a kombipároló kijelzőjén bármilyen rendellenes működésre utaló jelenség látható, akkor kapcsolja ki és ne használja a készüléket. Csatlakoztassa le a sütőt az elektromos hálózatról a tápkábel kihúzásával, vagy a kismegszakító lekapcsolásával, melyre a dugaszoló aljzat csatlakozik. Ha működtetési nehézségei vannak, akkor először tanulmányozza ennek a kezelési útmutatónak a Javaslatok és ötletek a készülék használatára című fejezetét. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, akkor hívja a márkaszervizt. Még csak kísérletet se tegyen arra, hogy a készüléket saját maga próbálja megjavítani. Azon túlmenően, hogy veszélyes, a berendezés maradandó károsodását okozhatja.

A készülék felborulásának elkerülése

Helyezze a készüléket kimondottan stabil és sima felületre.

! Sohasem szabad a nyitott helyzetben lévő ajtóra 3 kg-nál nagyobb súlyú ételt vagy bármilyen más tárgyat helyezni.

Gyerekek

A készülék első felülete erősen felmelegszik használat és tisztítás közben, ezért gyerekeket ne engedjen a közelébe!

Amikor a sütő ajtaja nyitott helyzetben van:

- Nehéz súlyt nem szabad ráhelyezni (3 kg lehet a maximális terhelés nagysága).
- Győződjön meg róla, hogy gyerekek semmilyen körülmények között se másszanak fel rá, vagy húzogassák a fogantyúját.

Veszélyek használat közben

Figyelem! Nagyon óvatosan járjon el! Pusztá kézzel ne érintse meg a külső felületeket és a tartozékokat, amikor az ételt behelyezi, vagy kivesszi a sütőtérből. Mindig viseljen védőkesztyűt ilyen esetekben.

Ne tegyen vagy ragasszon semmilyen tárgyat a készülék külső felületeire, amikor a sütő üzemel, illetve közvetlenül a használat befejezését követően.

Sohasem szabad a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva megemelni vagy szállítani.

A főzőtér ajtaját sohasem szabad nyitva hagyni, amikor a sütő még meleg, mert a kiáramló forró levegő tönkre teszi a vezérlőpanel elemeit.

Ha egy másik elektromos üzemű berendezés is működik a kombipároló közvetlen közelében (pl. egy keverőgép), akkor ne engedje, hogy annak tápkábele a forró felületekhez hozzáérjen, mely megolvastja azt, illetve, hogy beszoruljon a sütőajtó és a készülék homlokfelülete közé.

A berendezéshez szállított tartozékok használatán felül csak olyan edényzet és sütőtepsik használata javasolt, amelyek képesek elviselni a magas főzési és sütési hőmérsékleteket (Kövesse a gyártó erre vonatkozó utasításait).

! Vigyázzon, nehogy az ujjai becsípődjenek az ajtóresek közé, amikor a fogantyút elengedi az ajtó nyitott helyzetében.

! Mielőtt kinyitja a sütőajtót, ellenőrizze le, hogy a víztartály megfelelően becsúsztatva a helyén van.

A készülék elhelyezése

Győződjön meg róla, hogy a készüléknek csak maximum két oldalsó felülete helyezkedik el közvetlenül falak mellett.



Tisztítás

Mielőtt a készülék pusztá kézzel történő tisztítását megkezdí, ellenőrizze, hogy a belső felületek megfelelően lehűltek.

! Tilos a sütő tisztítása nagynyomású tisztítógép segítségével az elektromos biztonság (áramütés és az elektromos alkatrészek meghibásodásának elkerülése) érdekében.

! A készülék tisztítása folyóvíz (például gumitömlő) használatával sem engedélyezett.

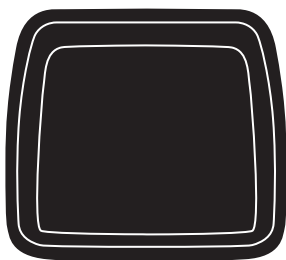
! Tilos a víztartálynak és fedelének mosogatógépben történő tisztítása.

Kérjük, hogy a készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa át a kezelési kézikönyvben ismertetett összes utasítást és javaslatot.

Tegye a kezelési kézikönyvet biztonságos helyre, hogy a későbbiek során, ha szüksége lesz rá, bármikor elővehesse és segítséget nyújtson Önnek!

Tartozékok

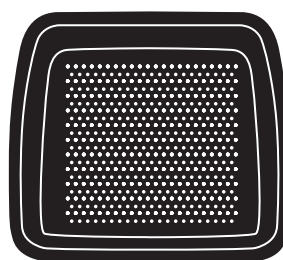
! Eltekintve a készülékhez mellékelten szállított tartozékoktól, javasoljuk, hogy csak olyan edényzetet és sütőtepsiket használjon, amelyek képesek a magas hőmérsékletek elviselésére. (Kövesse a gyártók által mellékelte előírásokat!)



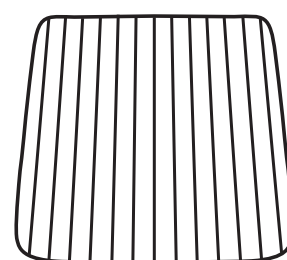
2 db lapos főzőedény



3 db sütőtepsi










2 db perforált főzőedény



3 db rácspolc

Előkészületek a használathoz

- 1 Távolítsa el az összes tartozékot a sütőtérből.
- 2 Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra.
- 3 Töltse fel a víztartály "friss víz"  jellel megjelölt részét 100 cl (1 dl) ivóvízzel.
- 4 Válassza ki a kombinált  főzési üzemmódot az első szabályozó gomb segítségével.
- 5 Állítsa a szellőző nyílást  teljesen nyitott helyzetbe.
- 6 Állítsa a hőmérséklet szabályozó  gombot 200°C-ra.
- 7 Állítsa az időbeállítót  folyamatos  helyzetbe.
- 8 Figyelje a víztartályt, és amikor kiürül, töltse fel ismét 100 cl  ivóvízzel. Helyezze vissza a tartályt, és működtesse tovább a készüléket a beállítások megváltoztatása nélkül.
- 9 Az Ön készüléke használatra készen áll, amikor a víztartály ismételen kiürül.

Teendők a készülék legelső használatba vétele előtt

Kezdeti tisztítás

Emelje ki a tartozékokat és mossa el őket enyhén szappanos vízben, majd öblítsen és alaposan szárítsa meg az elemeket.

A kombisütő legelső bekapcsolása

! Távolítsa el a készülék külső rozsdamentes acél felületein található védőfóliát.

Melegítse fel a készüléket üresen (étel nélkül) a legelső üzemszerű használat előtt. Amikor ezt a folyamatot végzi, ellenőrizze, hogy a helyiség szellőztetése megfelelően működik, és lehetőleg nyissa ki az ablakot.

Ne aggódjon, ha a felmelegítési folyamat közben a gőzgenerátorban lévő víz erős forrási jelenséget mutat.



Választható funkciók

Erős párolás



A gőz hőmérséklete meghaladja a 98°C értéket. Ez a gyors főzési mód, amely tökéletesen biztonságos, kimondottan alkalmas a vízben elkészíthető ételek főzésére és párolására.

Az ételek megőrzik vitamintartalmukat és megtartják eredeti formájukat és színüket. Ez a főzési mód leginkább zöldségek és burgonya párolására használatos. Az étel éppen olyan jól elkészíthető a lapos fenekű edényben, mint a perforált (lyukacsos) fenekű edényben.



Gyenge párolás



A gőz hőmérséklete körülbelül 85°C. A gyenge párolási mód a magas páratartalom és a pontos hőmérséklet szabályozás kombinációja. Ez a főzési mód kíméli az ételt, miközben megőrzi a benne lévő ásványi sókat és vitaminokat, megtartva az étel eredeti zamatát, formáját és színét. A gyenge párolás lassú, de egyenletes főzési folyamatot jelent. Az étel súlyvesztése csak egészen minimális. Ez a működési mód ideális halak és pástétomok elkészítéséhez, húselekek regenerálásához, valamint vákuumfóliázott termékek felmelegítéséhez.



Kombinált főzés



A légkeveréses sütés és gőzben párolás kombinációja rendkívül előnyös főzési mód. A magas páratartalom kíméletes főzést és lédús sütési felületet biztosít. A forró levegő intenzitása és a gőzben kialakuló hővezetés együttes hatása sokkal gyorsabban lezárja az ételek külső felületeinek pórusait, visszatartva a nedvességet a hús belső részeiben, jóval kisebb súlyvesztést okozva.



Légkeveréses sütés



Ez a főzési mód elsősorban sütéshez és pirításhoz használatos. Alkalmazható még halfilé és hússzeletek sütéséhez, kotlettek, pástétomok, burgonyás ételek, ráolvasztott mázak tészták és sütemények készítéséhez.



A főzőtér lehűtése



Ezt a funkciót olyan esetekben célszerű használni, amikor át akar váltani az egyik féle főzési módról (például légkeveréses sütésről vagy kombinált főzésről) egy másikra (gyenge vagy erős párolásra), amelyek csak jóval alacsonyabb hőmérsékleten használható. A lehűtési funkció aktiválásakor csak a ventilátor üzemel, a fűtőelemek nem működnek. Ez által lehetővé válik a főzőtér gyors és hatékony lehűtése, amely az érzékenyebb ételek (zöldségek vagy halak) párolásához elengedhetlenül szükséges. Győződjön meg arról, hogy a szellőzést szabályozó gomb teljesen nyitott helyzetbe van állítva. Ha még ennél is jobban fel akarja gyorsítani a lehűtési folyamatot, akkor hagyja nyitva a készülék ajtaját, amikor a hűtési funkciót kiválasztja.

Használata ilyen egyszerű...

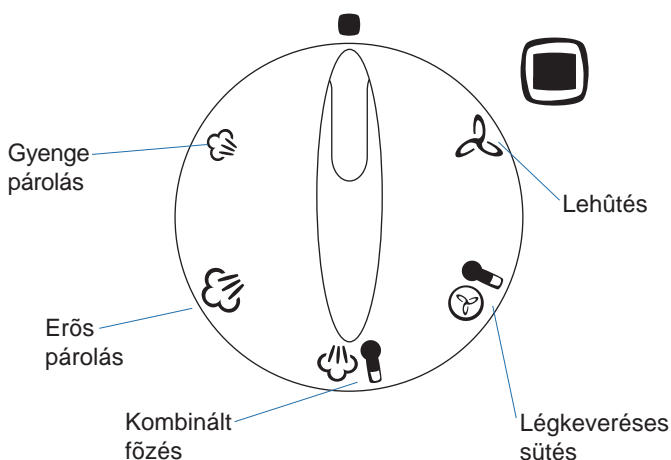
A "Csatlakoztasd és főzz" típusú kombipároló berendezés használata nagyon egyszerű. Csak négyféle paraméter beállítását kell elvégezni:

- A működési (főzési) mód
- A szellőzés
- A főzési hőmérséklet
- A főzési idő

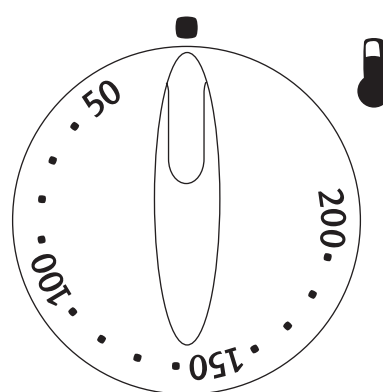
A vezérlőpanel kialakítása egyszerű és könnyen megérthető.



A működési mód beállítása

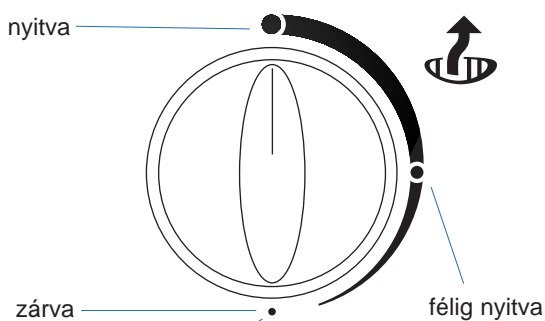


A főzési hőmérséklet beállítása



A főzési hőmérséklet beállítása a termosztát gombbal történik. Forgassa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt hőmérsékleti helyzetbe.

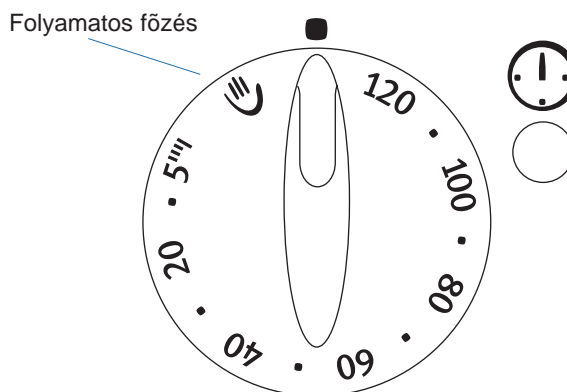
A szellőzés beállítása



Fontos:

- Sohasem szabad ezt a beállítást választani a kombinált főzés és a légkeveréses sütési módok használata esetén!
- Amikor a gombot zárt helyzetbe állítja, akkor is látható egészen csekély mennyiségű pára eltávozása a szellőző nyílásokon keresztül. Ez teljesen normális jelenség.

A főzési idő beállítása



Egyszerűen forgassa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt időértéknek megfelelő helyzetbe.

Használat előtt



Tartozékok kiválasztása

A helyes tartozékok kiválasztása rendkívül fontos a kiváló főzési eredmények elérése érdekében. A nem megfelelő tartozék könnyen okoz egyenlőtlen hőmérséklet eloszlást magában az edényben vagy a sütőben. Kímélje hőálló edényeit és tartalékolja a ráolvasztásos ételekhez és a szuflékhoz.

Bizonyos ételféleségek növelik térfogatukat a főzési folyamat közben. Ilyenkor csak olyan edényt válasszon, amelyeknek a felső harmada üresen marad az étel behelyezése után.

Az edény vastagsága, hővezetési képessége és színe jelentősen befolyásolhatja a főzési eredményeket.

Egyenletesen ossza el az ételt a főzőedényben vagy a rácspolcon

Mindig egyenletesen kell elosztani az étel összetevőit a főzőedényben vagy a rácspolcon. A minél egyenletesebb főzési eredmények elérése érdekében fontos, hogy a forró levegő szabad áramlása biztosítva legyen az összetevők között.

Párolás

Az ételek párolásához egyaránt használható a hagyományos és a perforált fenekű edényzet is. Halételek készítésekor előnyösebb a nem lyukacsos edény használata, hogy megőrizhető legyen a hal finom leve. Zöldségek és burgonya félek párolásához ajánlatos a perforált edényzet használata.

Az ételeket a főzési folyamat előtt kell befűszerezni, majd az elkészítést követően célszerű leellenőrizni ízüket.

Kis méretű főzőedények

Kis méretű edény használata esetén (pl. gratinírozás) jobb eredmény érhető el, ha közvetlenül a rácspolcra helyezi azt.

Általános javaslatok

Azokat az ételek, amelyek hajlamosak a szétfroccsásra, a főzőtér alsó részében kell elhelyezni.

A sütőpepsiben a lehető legkevesebb zsírt használja, hogy minimálisra csökkentse a fröcskölődést és az étel zsírtartalmát. Idő- és energiatakarékossági okokból, mindig használja ki a sütő felfűtött helyzetét, és a következő étel elkészítését minél előbb indítsa el. Ne várja meg, amíg a készülék lehűl!

Amennyiben az elkészített étel színe túl sötétre változik, akkor csökkenteni kell a főzési hőmérsékletet.

Ha az elkészített étel színe túl világos marad, és nem főtt meg kellőképpen, vagy az elkészítési idő túl hosszú volt, akkor növelni kell a főzési hőmérsékletet.

Teendők minden egyes használat előtt

A kombipároló készülék a legmodernebb technikai újításokat egyesíti, széles lehetőségeket biztosítva az Ön részére. A legújabb fejlesztési eredményeinket sűrítettük bele.

Az Ön konyhai sikere csak a felhasznált nyersanyagok minőségétől függ. A készülék minősége és az általa biztosított lehetőségeken túl természetesen sok-sok tapasztalatra lesz szüksége, hogy a legjobb főzési eredményeket elérje. Az alábbiakban olyan tevékenységekre hívjuk fel a figyelmét, amelyet a készülék indítása előtt mindig el kell végezni.

Ellenőrzés

Ellenőrizze, hogy az összes részegység működőképes állapotban van. Mindig töltsen fel a víztartályt a főzés megkezdése előtt, kivéve ha a légkeveréses módot használja.

A kombinált és a légkeveréses üzemmód esetén, győződjön meg róla, hogy a szellőző nyílás nyitva van. Ellenőrizze, hogy az ajtózárr nyelve megfelelően illeszkedik a helyére.

Előmelegítés

Sok esetben szükséges lehet a készülék főzés előtti előmelegítése bizonyos ételek elkészítéséhez. (Lásd "A főzési tanácsok" és a "Receptek" fejezet javaslatait!)

A sütő felmelegítése megkezdődik, és amint eléri a kiválasztott hőmérsékletet, az ezt jelző indikátor lámpa kialszik. Ekkor behelyezhető az étel a főzőtérbe.

Nyissa ki a készülék ajtaját és tegye az elkészítendő ételt a főzőtérbe, majd csukja be az ajtót.

Főzési hibajelenségek és elhárításuk

Mielőtt a márkaszervizt hívja vagy szakszerelőhöz fordul, ellenőrizze az alábbi hibalehetőségeket és feloldásuk módját. Az esetek többségében igen egyszerű hibáról van szó, melyet maga a kezelő is képes elhárítani.

Hibajelenség	Lehetséges okok	A hiba elhárítása
A készülék nem működik.		Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none">– a biztosítékok épségét– a készülék megfelelően van csatlakoztatva az elektromos hálózatra– nincs-e hálózati áramkimaradás– a főzőtér ajtaja helyesen van becsukva
A főzési eredmény nem megfelelő.		Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none">– az előmelegítési hőmérséklet és idő beállítása megfelelő– a helyes főzési mód került kiválasztásra– a hőmérséklet beállítása megfelelő– a kiválasztott főzési idő helyes– a grill rács vagy a többi főzési tartozék behelyezési módja megfelelő a sütőben– a kiválasztott főzőedény alkalmas az étel elkészítésére– a szellőző nyílás beállítása megfelelő
Burgonyafélék vagy zöldségek elkészítése abnormálisan hosszú időt vesz igénybe.	A szellőző nyílás nyitva van. A burgonya típusa nem megfelelő.	Zárja be a szellőző nyílást. Nincs javaslat a hibajelenség elhárítására. Bizonyos típusú burgonyák főzési ideje sokkal hosszabb.
Halételek széttöredeznek.	A főzési hőmérséklet túl magas.	Használja a gyenge párolási üzemmódot.
Egyenetlen sütési eredmények.	Az edény főzési magassága nem megfelelő. A szellőző nyílás beállítása nem megfelelő. A főzőtér nincs előmelegítve.	Lásd "Javaslatok és ötletek" fejezet! Lásd "Receptek" vagy "Főzési tábla" Melegítse elő a sütőt, mielőtt az ételt beteszi. Lásd "Receptek" vagy "Főzési tábla"
A megsült felület száraz és kemény, túlzott mértékben megbarnult.	Hőmérséklet túl magas.	Csökkentse a hőmérsékletet. Lásd "Receptek" vagy "Főzési tábla"
Egyenetlen főzési eredmények.	Nem megfelelő főzőedény használata. Főzőedény túlzott mértékben fel van töltve.	Lásd "Javaslatok és ötletek" fejezet! Lásd "Javaslatok és ötletek" fejezet!
Sütemények túl gyorsan megpirulnak.	Hőmérséklet túl magas.	Csökkentse a hőmérsékletet. Lásd "Receptek" vagy "Főzési tábla"
Az ételek szélei megfelelően barnulnak, de a középső részek világosak maradnak.	A szellőző nyílás beállítása nem megfelelő.	Lásd "Javaslatok és ötletek" fejezet!
A készülék nem termel gőzt.	A szellőző nyílás nyitva van. Vízhiány a készülékben.	Zárja be a szellőző nyílást. Öntsön vizet a víztartályba.
Kombinált üzemmódban a húsok és a tésztafélék túl erősen pirulnak.	A szellőző nyílás zárva van. Hőmérséklet túl magas.	Nyissa ki a szellőző nyílást. Csökkentse a hőmérsékletet.
Kelt tészták nem duzzadnak meg, vagy a kelést követően összeesnek.	A szellőző nyílás zárva van. Az edény főzési helyzete túl alacsony.	Nyissa ki a szellőző nyílást. Tegye egy szinttel feljebb az edényt.
Borjúhús és szárnyasok nagyon kiszáradnak.	Helytelen főzési üzemmód.	Válasszon másik főzési módot. Lásd "Receptek" vagy "Főzési tábla"

Tisztítás

Általános irányelvek a tisztításhoz

A készülék külső felületei, a víztartály és fedele csak szappanos-vizes oldatba mártott ruhával tisztítható. Bő vízzel öblítsen, majd szárítsa meg a felületeket.

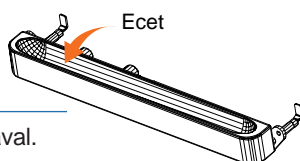
Karcoló, dörzsölő szerek alkalmazása tilos. A főzőtér belső felületeinek tisztításához használjon speciális, multifunkciós sütőtisztító sprayt.

Az edényzet és a tartozékok szintén szappanos-vizes oldatba mártott ruhával (folyóvíz alatt is) tisztíthatók. Figyeljen az alapos öblítésre és a tökéletes szárításra. Az edényzet és a tartozékok tisztítása mosogatógépben is végezhető.



A gőzgenerátor tisztítása

- 1 Öntsön megfelelő tisztítószeret (például ecetet) közvetlenül a gőzgenerátorba.
- 2 Hagyja a szert 45 percig hatni.
- 3 Törölje ki a vályút és a generátort egy puha ruhával.



A belső részegységek be- és kiszérése

A kémény

- 1 A kémény a főzőtér felső részén található, és rendszeresen tisztítani kell. Az eltávolításához egyszerűen forgassa a csavarokat az óramutató járásával ellenkező irányba.
- 2 A kémény mosogatógépben elmosható, vagy szappanos-vizes oldatba mártott ruhával tisztítható. Azonnal tegye vissza az elemet a helyére a tisztítási folyamat befejezését követően.

Edénytartó sínek

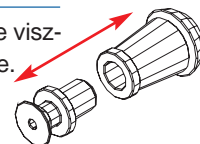
- 1 Csavarja ki a tartósínek elülső részén felül lévő csavarokat, majd emelje ki az elemeket a helyükről.
- 2 Tisztítás után szerelje vissza az edénytartó síneket a leszereléshez képest fordított sorrendben.

Hátfal elem

- 1 Lazítsa meg és távolítsa el a hátfal elem elülső részén felül lévő csavarokat.
- 2 Emelje meg és csúsztassa ki a helyéről a hátfal elemet.
- 3 Tisztítás után szerelje vissza a hátfal elemet a leszereléshez képest fordított sorrendben.

Kiemelhető végelem

- 1 Távolítsa el a fehér színű végelemet a kezdeti helyéről.
- 2 Mossa el tisztítószer (pl. ecet) segítségével.
- 3 A tisztítást követően helyezze vissza a végelemet a gumicsőbe.



A belső világítás cseréje

- !** Mielőtt a főzőtér világítás cseréjét megkezdi, csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze, hogy a belső felületek kellőképpen lehűltek.

A 15W-os izzó egy speciális, hőálló izzó, mely ellenáll a főzőtérben kialakuló magas hőmérsékletnek. Az izzó a főzőtér felső részén van elhelyezve és csak belülről érhető el.

Hozzáférés az izzóhoz

- 1 Csavarja le az izzónak az üveg fedelét az óramutató járásával ellenkező irányba forgatva.
- 2 Csavarja ki a régi izzót.
- 3 Csavarja be a helyére az új izzót.
- 4 Csavarja vissza az üveg fedelet az óramutató járásával azonos irányú forgatással.

Főzési üzemmódok

Légkeveréses sütés, párolás, alacsony hőmérsékletű párolás, kombinált főzés (párolás/légkeveréses sütés)

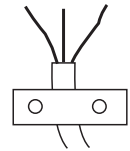
Electromos tápfeszültség

230 V 50 Hz

Electromos csatlakozó dugó

UK 13 A

Az elektromos tápkábel cseréjét csakis és kizárólag a márkaszerviz vagy szakszerelő hajthatja végre.



H05RN-F3G1

Elektromos teljesítmény adatok

Párolás	700 W
Kombinált főzés	2050 W
Légkeveréses sütés	1350 W
Maximális teljesítmény	2150 W
Főzőtér világítás	15 W

Méret adatok

Magasság	465 mm
Szélesség	350 mm
Mélység	560 mm (880 mm az ajtó nyitott helyzetében)
Nettó súly	22 kg
Hasznos térfogat	30 liter

Víztartály jellemzői

A "friss víz" jelű rész térfogata	1 liter
A "visszanyert víz" jelű rész térfogata	0,55 liter



Ha a készülék nem működik megfelelően, akkor lépjen kapcsolatba szerviz hálózatunkkal:

Tel: 0345 364 364

Bármilyen észrevétele vagy javaslata van, küldje a következő címre:

Electrolux FoodService
Crystal Court
Aston Cross Business Park
Birmingham B6 5RQ

Ételek	Főzési szint	Főzési mód	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítés (perc)	Főzési idő (perc)	Szellőző nyílás	Főzőedény	Vízirtály
ELŐÉTELEK								
Lotharingiai kelt tészta	3 2 és 4	Légkeveréses sütés	180	10	35 - 40	nyitva	24cm-es tésztaforma és rácspolc	/
Pizza	3 2 és 4 1, 3 és 5	Kombinált főzés	200	10	15 - 20 20 - 25 20 - 25	nyitva	24cm-es tésztaforma és rácspolc	igen
Szufflé	3	Légkeveréses sütés	200	10	25 - 30	nyitva	Szufflé forma és rácspolc	/
Tészták vagy halak	2 2 és 4	Légkeveréses sütés	200	10	25 - 30 35 - 40	nyitva	24cm-es tésztaforma és rácspolc	/
ZÖLDSÉGEK								
Dauphinois burgonyás köret – 1 kg Dauphinois burgonyás köret – 2 kg	3 3	Kombinált főzés	180	/	50 - 55 60 - 70	nyitva	Hőálló üvegedény és rácspolc	igen
Feldarabolt burgonya – 1 kg Feldarabolt burgonya – 2 kg	3 és 5 3 és 5	Erős párolás	/	/	25 - 30	zárva	Perforált főzőedény	igen
Héjában főtt krumpli – 1 kg Héjában főtt krumpli – 2 kg	2 és 4 2 és 4	Erős párolás	/	/	35 - 40 35 - 45	zárva	Perforált főzőedény	igen
Töltött paradicsom, 8db (1,4 kg)	4	Légkeveréses sütés	170 - 180	10	35 - 40	nyitva	Lapos főzőedény	/
Courgettes – 1 kg Courgettes – 2 kg	2 és 4 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	25 - 30 30 - 35	zárva	Perforált főzőedény	igen
Brokkoli – 1 kg Brokkoli – 2 kg	2 és 4 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	20 - 25 25 - 30	zárva	Perforált főzőedény	igen
Fehérrépa – 1 kg Fehérrépa – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	30 - 35 35 - 40	zárva	Perforált főzőedény	igen
Cikória – 1 kg Cikória – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	30 - 35 30 - 45	zárva	Perforált főzőedény	igen
Kelbimbó – 1 kg Kelbimbó – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	25 - 30 30 - 35	zárva	Perforált főzőedény	igen
Zöldbab – 1 kg Zöldbab – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	35 - 40	zárva	Perforált főzőedény	igen
Karfiol – 1 kg Karfiol – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	30 - 35 30 - 40	zárva	Perforált főzőedény	igen
Sárgarépa – 1 kg Sárgarépa – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	30 - 35 35 - 40	zárva	Perforált főzőedény	igen
Spárga – 1 kg Spárga – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	25 - 30 30 - 35	zárva	Perforált főzőedény	igen
Póréhagyma – 1 kg Póréhagyma – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	30 - 35 40 - 45	zárva	Perforált főzőedény	igen
Articsóka – 1 kg Articsóka – 2 kg	3 és 5 1, 3 és 5	Erős párolás	/	/	40 - 45 50 - 55	zárva	Perforált főzőedény	igen
HÚSOK								
Marhasült – 1,5 kg	3	Légkeveréses sütés	200	10	35 - 40	nyitva	Lapos főzőedény	/
Birkacomb – 1,5 kg	3	Légkeveréses sütés	190 - 200	10	35 - 40	nyitva	Lapos főzőedény	/
Disznóhús – 1,5 kg	3	Légkeveréses sütés	190 - 200	10	60	nyitva	Lapos főzőedény	/
Csirke – 1,4 kg 2db csirke – 1,4 kg	3 1 és 3	Kombinált főzés	180	10	50	nyitva	Lapos főzőedény	igen
Borjúhús – 1,5 kg	3	Légkeveréses sütés	190 - 200	10	55 - 60	nyitva	Lapos főzőedény	/
HALAK								
Hal (egész) – 1 to 1,5 kg	3	Gyenge párolás	/	3	25 - 35	zárva	Perforált főzőedény	igen
Makréla – 1 kg	3	Gyenge párolás	/	3	10 - 15	zárva	Perforált főzőedény	igen
Tengeri keszeg – 1 to 1,5 kg	3	Gyenge párolás	/	3	25 - 30	zárva	Perforált főzőedény	igen
Lazac egészben – 1 to 1,5 kg	3	Gyenge párolás	/	3	25 - 30	zárva	Perforált főzőedény	igen
8db pisztráng – 1,8 kg	2 és 4	Gyenge párolás	/	3	15 - 20	zárva	Perforált főzőedény	igen
Filézett hal – 1 to 1,5 kg	2 és 4	Erős párolás	/	3	8 - 12	zárva	Perforált főzőedény	igen
Tonhal szeletek – 1 to 1,5 kg	3	Erős párolás	/	3	12 - 15	zárva	Perforált főzőedény	igen
Lazac filé – 1 to 1,5 kg	2 és 4	Erős párolás	/	3	8 - 12	zárva	Perforált főzőedény	igen
Pisztráng filé – 1 to 1,5 kg	3	Erős párolás	/	3	8 - 10	zárva	Perforált főzőedény	igen
Pisztráng szeletek – 1 to 1,5 kg	3	Erős párolás	/	3	15 - 20	zárva	Perforált főzőedény	igen
Kagyló – 1 kg Kagyló – 2 kg	3 2 és 4	Erős párolás	/	3 3	8 - 10 15 - 20	zárva	Perforált főzőedény	igen
SÜTEMÉNYEK ÉS TÉSztÁK								
Savoyi tészta	3	Légkeveréses sütés	160	10	35 - 40	nyitva	Mély szendvics forma és rácspolc	/
Mazsolás tészta	3	Kombinált főzés	170	10	50	nyitva	Sütemény forma és rácspolc	igen
Leveles tészta	3 2 és 4 1, 3 és 5	Légkeveréses sütés	160	10	10 - 15 10 - 15 10 - 15	nyitva	Sütőtepsi	/
Gyümölcslepény	3 2 és 4	Légkeveréses sütés	180 190	10	30 - 35 35 - 40	nyitva	24cm-es tésztaforma és rácspolc	/
Bríós formában	3	Kombinált főzés	170 - 180	10	20 - 30	nyitva	Bríós forma és rácspolc	igen
Apró bríosok	3 3 és 5 1, 3 és 5	Kombinált főzés	170 - 180	10	25 - 30	nyitva	Sütőtepsi	igen
Pithiviers (sütemény mandulakrém töltettel)	3 2 és 4 1, 3 és 5	Kombinált főzés Légkeveréses sütés	200 200	10	25 - 30 25 - 30 25 - 30	nyitva	Sütőtepsi	igen /
Karamell krém (8db sajtos sütemény)	3 3	Légkeveréses sütés Erős párolás	150 /	10 3	25 - 30 30	nyitva zárva	Sütemény forma és lapos főzőedény Sütemény forma, rácspolc és fólia	/ igen
Choux tészta	3 2 és 4 1, 3 és 5	Légkeveréses sütés	190	10	35 40 40	nyitva	Sütőtepsi	/

Az elkészítendő ételek mennyisége valamint a főzőedények, sütőlapok és tortaformák anyagválasztékának rendkívül széles palettája rákényszerítheti Önt, hogy a főzési táblázatban megadott ajánlásokat és beállítási paramétereket megváltoztassa. Csak a gyakorlat fogja Önt képesé tenni arra, hogy megtalálja azokat a beállítási értékeket, amelyek leginkább illeszkednek főzési szokásaihoz.



Receptek

Báránycomb Britannia módra	19	Lepényhal filé Noilly szószban	21
Borjúhús Orloff módra	17	Lotharingiai kelt tészta	25
Cikória köret	27	Marhahús filé levelestésztában	18
Csuka krémszószban	23	Marhalapocka Diable módra	20
Dauphinois burgonyás köret	26	Marhasült bő lében	18
Disznóhús Normandiai módra	16	Nyúlcomb mustáros szószban	16
Gadóchal filé zöldbors szószban	23	Paradicsom Provinciale módra	29
Hal terrine	22	Pisztráng fehérboros mártásban	22
Héjában főtt burgonya	28	Regina pizza	24
Húskunyhó	17	Sajtos tésztagolyók	25
Kacsamáj terrine	20	Sült csirke	19
Karfiolos burgonya köret	28	Szulfé képpenészes sajtból	27
Lasagne Bolognai módra	26	Tojásbab vaniliás krémmel	24
Lazac szeletek fóliában párolva	21	Töltött paradicsom	29



Nyúlcomb mustáros szószban

12 személyre

Hozzávalók:
12 db nyúlcomb
100 gr CLOVIS mustár
1/2 liter fehérbor
100 ml olaj
1/2 liter borjúhúslé
só, bors

Eszköz:
lapos főzőedény (2 db)

- 1 Tegyen 6 db combot mindkét edénybe, kenje be mustárral, ízesítse sóval és borssal.
- 2 Főzze a 2-es és a 4-es szinten 200°C-on.
- 3 20 perc után, öntse rá a fehérbort és a borjúhúslét az ételre, majd főzze további 25 percen keresztül.

Tálalás:

Ha kívánja, összekeverheti a szószot, és apró sült-burgonya darabokkal vagy tészta körettel (tagliatelli) tálalhatja a ropogósra sült nyúlcombot.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
200°C	2 és 4	50 perc

Disznóhús normandiai módra

6 személyre

Hozzávalók:
1 kg disznóhús
olaj
só, bors
4 db alma

Eszköz:
lapos főzőedény

- 1 Melegítse elő a készüléket 200°C-on 10 percig a kombinált üzemmódban.
- 2 Tegye bele a húst a lapos főzőedénybe, majd kenje meg olajjal. Sóval és borssal ízesítse.
- 3 Főzze az ételt 180-200°C-on a harmadik szinten körülbelül 60-65 percig kombinált főzési módban.
- 4 45 perces főzést követően, forgassa meg a húst. Adjon kimagozott, hámozott, negyedelt almát az ételhez, majd folytassa a főzést.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Kombinált főzés	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
180 - 200°C	3	60 - 65 perc

Húskunyhó

12 személyre

Hozzávalók:

2 kg burgonyapüré
1.5 kg darált marhahús
150 gr hagyma
100 gr vaj
400 gr hámozott paradicsom
300 gr Gruyère
só, bors

Eszköz:

lapos főzőedény (2 db)

- 1 Készítse el a burgonyapürét.
- 2 Pucolja és mossa meg a hagymát, majd aprítsa finomra. Pirítsa meg vajban, adja hozzá a darált húst, majd ízesítse sóval és borssal. Hagyja 2 - 3 percig főni, majd keverje hozzá a meghámozott paradicsomot. Főzze további 3 - 4 percig, óvatos kevergetés mellett.
- 3 Vajazza ki az edényeket és tegye a hússal töltött keveréket az edényekbe. Borítsa be az egészet a burgonyapürével. Végül szórja meg gruyère-rel.
- 4 Főzze légkeveréses módban a 2-es és a 4-es szinten 200°C-on körülbelül 40 - 45 percig.

Tálalás:

Körítse finom zöldsaláta keverékkel, melyet vörösboros mártással ízesített.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
200°C	2 és 4	40 - 45 perc

Borjúhús Orloff módra

6 személyre

Hozzávalók:

1 kg borjúhús
8 db szalonna szelet
10 db közepesen vastag sajt szelet
30 gr margarin
3 evőkanál olaj

Eszköz:

hőálló sütőtál
rácspolc

- 1 Szeletelje fel a húst, de a szeleteket ne válassza el teljesen egymástól.
- 2 A hússzeletek közé helyezzen be egy-egy darab szalonna és sajt szeletet.
- 3 Kötözze át a húst, nehogy a töltelék kipotyogjon.
- 4 Főzze 180-190°C-on a harmadik szinten 50 - 55 percen keresztül a kombinált főzési üzemmódban.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Kombinált mód	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
180 - 200°C	3	50 - 55 perc

Marhahús filé levelestésztában

6 személyre

Hozzávalók:

1.2 kg csontozott marhahús
400 gr finomra darált disznóhús töltelék
1 db szarvasgomba konzerv (elhagyható)
400 gr levelestésztá
1 db tojás
só, bors

Eszköz:

lapos főzőedény
zsírpapír

- 1 Melegítse elő a készüléket 200°C-on 10 percig a légkeveréses sütési üzemmódban.
- 2 Közben pirítsa meg a marhahúst egy magas oldalalú tepsiben.
- 3 Nyújtsa ki négyzet alakúra a tésztát, vastagsága körülbelül 4 mm legyen.
- 4 Terítse el a töltelék a tésztán, majd szórja meg a szarvasgomba darabokkal.
- 5 Tegye a marhahúst a tészta közepébe. Hajtsa a tészta széleit a húsról és kis vízzel zárja le a hézagokat.
- 6 Kenje be a tésztát a tojással. Díszítse a felületét egy kés hegyével. Készítsen bemetszést a közepén, és a zsírpapír segítségével tartsa nyitva a nyílást.
- 7 Főzze légkeveréses sütési módban a 3-as szinten 200°C-on 30 - 40 percen keresztül.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
200°C	3	30 - 40 perc

Marhasült bő lében

6 személyre

Hozzávalók:

1 kg marhahús
2 evőkanál olaj
2 diónyi margarin
só, bors
1 db hagyma
kakukkfű, babér

Eszköz:

lapos főzőedény

- 1 Melegítse elő a készüléket 200°C-on 10 percig a légkeveréses sütési üzemmódban.
- 2 Helyezze bele a húst a lapos főzőedénybe.
- 3 Öntse az olajat a húrra, majd kenje meg a kevéske margarinnal.
- 4 Ízesítse sóval és borssal, kakukkfűvel és babérral, majd adja hozzá az apróra vágott hagymát.
- 5 Süsse légkeveréses üzemmódban a 3-as szinten 200°C-on 30 - 40 percen keresztül.
- 6 10 perccel a folyamat vége előtt, öntsön fél pohár vizet vagy fehérbort a hús alá, majd folytassa a sütést.

Megjegyzés:

A víz helyett használhat fehérbort és borjúból készült húslé keveréket.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
200°C	3	30 - 40 perc

Sült csirke

6 személyre

Hozzávalók:

1 db nagyobb egész csirke (1.4 kg)
4 evőkanál olaj
só, bors

Eszköz:
hőálló sütőtál
rácspolc

- 1 Melegítse elő a készüléket 180°C-on 10 percig a kombinált üzemmódban.
- 2 Kenje meg olajjal alaposan a csirkét.
- 3 Ízesítse sóval és borssal.
- 4 Főzze kombinált üzemmódban a 3-as szinten 180°C-on 45 - 50 percen keresztül.

Megjegyzés:

Javítja a hús porhanyósságát, ha a főzés előtt bekeni a csirkét mustárral.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Kombinált főzés	nyitva	igen
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
180°C	3	45 - 50 perc
180°C	3	50 - 55 perc

Báránycomb Britannia módra

6 személyre

Hozzávalók:

1 db báránycomb (2.5 kg)
olaj
1 fej fokhagyma
2 fej hagyma

Eszköz:
hőálló sütőtál
rácspolc

- 1 Melegítse elő a készüléket 200°C-on 10 percig a légkeveréses sütési üzemmódban.
- 2 Kenje meg olajjal a comb minden oldalát. Fűszerezze, majd tüzdelje meg fokhagyma darabokkal körbe.
- 3 Süsse légkeveréses üzemmódban a hármasszinten 190 - 200°C-on 35 - 45 percen keresztül.
- 4 Forgassa meg a húst többször és locsolja meg. 20 perc főzési idő elteltével, öntsön hozzá egy pohár vizet.
- 5 Szervírozza nagyon forró tálon és tálalja hozzá külön tálkában a hús levét is.

Zöldség Britannia-módra:

Pirítsa meg a felaprított hagymát a borjúcomb zsírjában, majd adjon hozzá főtt babot. Közvetlenül tálalás előtt locsolja meg még egyszer a húslével.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
190 - 200°C	3	35 - 45 perc

Kacsamáj terrine

6 személyre

Hozzávalók:

1.3 kg friss kacsamáj

Áztatólé:

1200 ml víz

150 ml tej

Páclé:

6 gr saltpetre

18 gr só

2 gr bors

1 jó csipetnyi szerecsendió

25 ml Madeira

25 ml oportói vörösbor

35 ml konyak

Eszköz:

porcelán terrine

rácspolc, műanyag fólia

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Gyenge párolás	zárva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
/	2	45 - 50 perc

- 1 Hagyja éjszakára ázni a májat a tejes vízben.
- 2 Másnap csurgassa le a levet a májról, majd hagyja puhulni szobahőmérsékleten 2 órán keresztül.
- 3 Ezt követően távolítsa el az inakat, helyezze a májat a páclébe, tegye az egészet hűtőszekrénybe és hagyja 8 órán keresztül pihenni.
- 4 Vegye ki a hűtőszekrényből és töltsse bele a masszát a porcelán terrine-be.
- 5 Helyezzen egy májszeletet a terrine aljára. Rendezze el a darabokat úgy, hogy egyenletesen töltsék meg a terrine-t. Végül tegyen egy nagyobb szeletet fölére is.
- 6 Burkolja körbe a terrine-t a műanyag fóliával.
- 7 Főzze 55 percig a második szinten gyenge párolási üzemmódban a szellőzőnyílás zárt helyzetével.
- 8 Hagyja szobahőmérsékletre lehűlni (kb. 2 óra), majd öntse le a zsírt és a vért a májról egy külön edénybe.
- 9 Tegye az edényt hűtőszekrénybe. Amikor a zsíradék megdermedt, készítsen egy nyílást rajta és a vért engedje le. Melegítse meg a zsírt és öntse vissza a májra.
- 10 Hagyja a terrine-t körülbelül 8 - 10 órát hűtőszekrényben. Végül - tálalás előtt - szeletelje fel a májat.

Marhalapocka Diable módra

6 személyre

Hozzávalók:

1.2 kg marhalapocka
(közvetlenül a hentestől frissen)

1/4 liter világos sör

Eszköz:

lapos főzőedény

- 1 Süsse a lapockát egy multifunkciós edényben a harmas szinten 200°C-on 30 percig légkeveréses módban, majd öntözze meg a sörrel és hagyja sülni további 40 percig, miközben gyakran locsolgatja a húst.

Tálalja az elkészült ételt burgonyapürével vagy sültburgonyával, melyet megöntözött a húslével.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
200°C	3	70 perc

Lazac szeletek fóliában párolva

4 személyre

Hozzávalók:
4 db lazac szelet, (kb. 1.2 kg)
olíva olaj
édes kömény
só, bors

Eszköz:
lapos főzőedény
alumínium fólia

- 1 Vágjon négyzet alakú darabokat a fóliából.
- 2 Tegye a lazac szeletet a fólia darab középső részébe és öntsön rá kevéske olíva olajat.
- 3 Ízesítse sóval, borssal és köménnyel.
- 4 Zárja le az alumínium fóliát.
- 5 Főzze 15 - 20 percig a harmadik szinten erős párolási üzemmódban a szellőzőnyílás zárt helyzetében.

Megjegyzés:

A fóliacsomagban gombával is ízesíthető a lazac.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Erős párolás	zárva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
/	3	15 - 20 perc

Lepényhal filé Noilly szószban

4 személyre

Hozzávalók:
4 db lepényhal vagy keszeg filé
1 db megtisztított póréhagyma
0.5 dl Noilly vermut
1 evőkanál fraiche mártás
100 gr főtt garnélarák
só, bors
1 db citrom leve

Eszköz:
hőálló agyagedény,
üvegtál vagy lapos főzőedény

- 1 Rendezze el a halfilét az edényben. Adja hozzá a felaprított hagymát és a Noillyt. Ízesítse sóval és borssal.
- 2 Főzze 10 - 15 percen keresztül a negyedik szinten 150°C-on a kombinált főzési üzemmódban.
- 3 Tálalás előtt keverje össze a fraiche mártást a citromlével. Adja hozzá a garnélarákat, ellenőrizze az ízesítést, majd az egészet öntse rá a haldarabokra.
- 4 Melegítse 3 - 4 percig a kombinált főzési üzemmódban.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Kombinált mód	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
150°C	4	10 - 15 perc

Hal terrine

4 személyre

Hozzávalók:

500 gr halfilé

135 gr tojásfehérje

0.5 liter tejszín

7 gr só

2 gr bors

Eszköz:

aprító-keverőgép (mixer)

porcelán terrine

- 1 Aprítsa fel a halfilét egészen finomra a mixer segítségével.
- 2 Adja hozzá a tojásfehérjét, a sót és a borsot, majd alaposan keverje össze a mixerben pépesre.
- 3 Öntse hozzá a tejszínt és keverje tovább a mixerben.
- 4 A teljesen homogén keveréket öntse a terrine-be.
- 5 Főzze légkeveréses sütési módban a 3-as szinten 150°C-on 40 - 50 percen keresztül.
- 6 Tálalja forrón a halszósszal vagy hidegen majonéz mártással.

Megjegyzés:

Ha ramekin halat használ, akkor a főzési idő jelentősen lerövidül, mintegy 20 - 30 percre.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
150°C	3	40 - 50 perc

Pisztráng fehérboros mártásban

4 személyre

Hozzávalók:

4 db közepes pisztráng

1 evőkanál apróra vágottogyorómag

1 evőkanál valódi citromlé

0.5 dl száraz fehérbor

só, bors

2 evőkanál fraîche mártás

1 db tojás sárgája

1 evőkanál snidling

Eszköz:

hőálló üveg vagy porcelán edény

- 1 Tisztítsa ki a pisztrángot a kopoltyúkon keresztül.
- 2 Az edény alján terítse el egyenletesen a nagyon finomra aprítottogyorómagját.
- 3 Helyezze a pisztrángokat aogyorómaggya ágyra.
- 4 Öntse rá a citromlét és a fehérbort a halra.
- 5 Fűszerezze, majd fedje le.
- 6 Főzze 15 - 20 percen keresztül a harmadik szinten gyenge párolási üzemmódban a szellőzőnyílás zárt helyzetével.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Gyenge párolás	zárva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
/	3	15 - 20 perc

Csuka krémszósiban

4 személyre

Hozzávalók:

1 kisebb csuka (1.5 kg)

100 gr fraiche mártás

10 cl fehérbor

2 db apróra vágottogyoróhagyma

tárkony, petrezselyem

só, bors

vaj, liszt

Eszköz:

lapos főzőedény

- 1 Keverje össze a krémet, a fehérbort, a felaprított hagymát, a tárkonyt, a petrezselymet, a sót és a borsot.
- 2 Öntse a keveréket a megmosott és lecsöpögtetett halra.
- 3 Főzze 25 - 30 percen keresztül a harmadik szinten gyenge párolási üzemmódban.
- 4 Amikor a csuka megfőtt, sűrítse be a szószt. Egy külön fazékban pár percig melegítse, hozzáadva a vaj és a liszt keverékét.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Gyenge párolás	zárva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
/	3	25 - 35 perc

Gadóchal filé zöldbors szószban

4 személyre

Hozzávalók:

4 db gadóchal (kb. 150 gr/db)

4 evőkanál fraiche mártás

1 evőkanál zöldborssal ízesített mustár

1 evőkanál paradicsompüré

0.5 dl száraz fehérbor

néhány szem zöldbors

só, kakukkfű, babér

Eszköz:

hőálló agyagedény,

üvegtál vagy lapos főzőedény

- 1 Rendezze el a gadóchal darabokat az edényben.
- 2 Keverje össze a fraiche mártást a paradicsompürével, a mustárral és a fehérborral, majd sózza meg.
- 3 Öntse a keveréket a halakra. Ezt követően adja hozzá a kakukkfűvet és a babért.
- 4 Főzze 20 - 25 percen keresztül a második szinten 150°C-on a kombinált főzési üzemmódban.
- 5 Szórja meg a néhány szem zöldborssal, majd tálalja forróan főtt burgonyával vagy kreol rizzsel.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Kombinált mód	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
150°C	2	20 - 25 perc

Regina pizza

6 személyre

Hozzávalók:

Tészta:

250 gr liszt

15 gr sütési élesztő

1 dl víz

1 evőkanál olaj

1/2 teáskanálnyi só

Feltét:

500 gr paradicsom

200 gr sonka, 200 gr gomba

100 gr parmezán sajt, 100 gr mozzarella sajt

olíva olaj

só, bors, majoránna

Eszköz:

pizzaforma (24 cm), rácspolc

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/
Kombinált főzés	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
200°C	3 2 és 4 1,3 és 5	15 - 20 perc 20 - 25 perc 20 - 25 perc
200°C	3 2 és 4 1,3 és 5	10 - 15 perc 15 - 20 perc 15 - 20 perc

1 Keverje össze az élesztőt a meleg vízzel. Adja hozzá a lisztet, az olajat és a sót.

2 Gyúrja össze kézzel egy deszkán vagy egy edényben és készítsen kenyértésztát.

3 Hagyja kelni egy óráig, majd nyújtsa ki kézzel és formázzon egy 1.5 cm vastag kör alakú lapot közvetlenül a pizzaformában. A tészta széléit hajtsa vissza a forma oldalánál. Hagyja állni 30 percig egy meleg helyen (kb. 30°C). Huzattól óvja a tésztát.

4 Öntsön egy kis olíva olajat az elkészített tésztalapra.

5 Terítse a hámozott és lepréselt paradicsom egy részét a tésztára, szórja meg sóval és borssal. Adja hozzá a felkockázott sonkát, a szeletelt gombát és mozzarella sajtot, majd a maradék paradicsomot és a reszelt parmezánt.

6 Ízesítse ismét sóval, borssal és majorannával. Végül öntsön még egy kis olíva olajat a tetejére.

7 Süsse légkeveréses üzemmódban a harmadik szinten 200°C-on 15 - 20 percen keresztül.

Megjegyzés:

Félkész pizzatészta is használható az étel elkészítéséhez.

Változatok:

Ajóka és fekete olajbogyó helyettesítheti a sonkát és a gombát.

Tojáshab vanília krémmel

6 személyre

Hozzávalók:

0.5 liter tej, 5 db tojás

50 gr cukor a krémhez

50 gr cukor a tojásfehérjéhez

Vanília vagy narancshéj

Eszköz:

perforált főzőedény, habverő

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Erős párolás	zárva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
/	3 vagy 2 és 4 vagy 1,3 és 5	4 - 5 perc 4 - 5 perc 4 - 5 perc

1 Melegítse fel a tejet egy fazékban.

2 Válassza szét a tojássárgáját a fehérjétől és keverje össze 50 gr cukorral.

3 Öntse a forró tejet a keverékre és melegítse, amíg a massa teljesen homogén nem lesz.

4 Adjon 50 gr cukrot a tojásfehérjéhez, majd verje fel keményre. Főzze 4 - 5 percen keresztül az erős párolási üzemmódban.

5 Hagyja teljesen lehűlni mielőtt szervírozza.

Sajtos tésztagolyók

6 személyre

Hozzávalók:

125 gr liszt

100 gr vaj

4 db tojás + 1 db a kenéshez

1/4 liter víz

1 csipetnyi só

150 g sajt

Változatok:

A sajt helyettesíthető szalonnával vagy sonkával

Eszköz:

sütőtepsi

- 1 Forralja fel a vizet a vajjal és a sóval együtt.
- 2 Vegye le a tűzről és öntse bele az össze lisztet a forrásban lévő folyadékba. Jól keverje meg, majd melegítse újra, miközben folyamatosan kevergeti, amíg a massa sima lesz és könnyen elválik az edény falától.
- 3 Vegye le a tűzről és hagyja a tésztát kézmeleg hőmérsékletre lehűlni.
- 4 Adja a feltört tojásokat egyenként a keverékhez, mind egyik után alaposan dolgozza át a masszát. Az utolsó tojást csak akkor tegye bele, ha a tészta túl kemény. Állaga sűrű, de puha legyen, formáját tartsa meg.
- 5 Adja hozzá a masszához a reszelt sajtot.
- 6 Formáljon a tésztából apró golyókat, és helyezze a kiszírozott sütőtepsibe. Tojássárgájával kenje meg őket.
- 7 Süsse 190°C-on 20 - 25 percen keresztül légkeveréses üzemmódban, nyitott szellőző nyílással.
- 8 Tálalja forrón vagy melegen, salátával vagy anélkül, mint étvágygerjesztő fogást.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
190°C	3 vagy 2 és 4 vagy 1, 3 és 5	20 - 25 perc

Lotharingiai kelt tészta

6 személyre

Hozzávalók:

tészta: (hagyja kelni 1 órán keresztül)

250 gr liszt

125 gr vaj

5 gr só

8 - 10 cl víz

Feltét:

165 gr füstölt szalonna

165 gr fraîche mártás

55 gr tej

65 gr darált sajt

3 db tojás

só, bors, szerecsendió

Eszköz:

tésztaforma (24 cm)

rácspolc

- 1 Nyújtsa ki a tésztát és tegye bele egy vajjal kikent tésztaformába.
- 2 Vágja fel a szalonnát apró darabokra és helyezze a tésztaára. Adja hozzá a darált sajtot.
- 3 Habverővel verje fel a fraîche mártás, a tej, a só, a bors és a szerecsendió keverékét. Öntse rá a szalonnára.
- 4 Süsse 190°C-on 35 percen keresztül légkeveréses üzemmódban, nyitott szellőző nyílással.
- 5 Amikor kész, emelje ki a formából és tálalja forrón.

Megjegyzés:

A tésztát, feldolgozás előtt, legalább egy órán keresztül pihentetni kell.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
190°C	3 2 and 4 (2 szint)	35 perc

Lasagne Bolognai módra

12 személyre

Hozzávalók:

800 gr hámozott paradicsom
70 gr sűrített paradicsom
120 gr egészen apróra vágott hagyma
1 csomag lasagne
1.2 kg darált marhahús
1 liter tej
80 gr liszt
150 gr vaj + 20 gr a tál kikenéséhez
300 gr Gruyère
majoránna
só, bors
szerecsndió

Eszköz:

multifunkciós főzőedény (2 db)
1 fazék

- 1 Párolja meg a megmosott, apróra vágott hagymát a vajban. Adja hozzá a meghámozott paradicsomot és a paradicsompürét. Értelje kis lángon még 15 percig.
- 2 Közben pirítsa meg a marhahúst 75 gramm vajban, majd öntse a paradicsom mártást a húsrá.
- 3 Készítse el a tejes krémszószt: egy serpenyőben olvassza fel a vajat, adja hozzá a lisztet és jól keverje el. Öntse bele a tejet, ízesítse sóval, borssal és szerecsndióval, majd főzze néhány percig.
- 4 Vajazza ki az edényt, öntsön bele egy kis krémszószt, fedje be egy sor lasagne tésztával, majd a paradicsom szósszal és a gruyère-rel. Készítsen még két réteget az előbbi tetejére.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
190°C	2 és 4	50 - 60 perc

Dauphinois burgonyás köret

6 személyre

Hozzávalók:

1 kg burgonya
150 gr reszelt sajt
50 gr vaj
1/4 liter tej
120 gr fraîche mártás
1 gerezd fokhagyma

Eszköz:

hőálló agyagedény
rácspolc

- 1 Hámozza meg és szeletelje fel a paradicsomot.
- 2 Keverje össze a tejet és a mártást, és készítsen teljesen homogén keveréket.
- 3 Kenje ki az edényt a fokhagymával és zsírozza be a vaj részével.
- 4 Töltse meg az edényt felváltva burgonya, majd reszelt sajt rétegekkel, melyekre kis vajat, sót és borsot tesz ízesítésként. Tetejére sajt kerüljön vaj darabkával.
- 5 Végül öntse rá a tej és a mártás keverékét.
- 6 Süsse 190°C-on 50 - 55 percen keresztül légkeveréses üzemmódban a harmadik szinten.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/
Kombinált mód	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
190°C	3	50 - 55 perc
180°C	3	40 - 50 perc

Szufflé kékpenészes sajtból

6 személyre

Hozzávalók:

80 gr vaj + 10 gr a forma kenéséhez

65 gr liszt

40 cl tej

1 evőkanál fraiche mártás

4 db tojás + 1 db tojásfehérje

60 gr kékpenészes sajt

1 evőkanál jamaicai szegfűbors

só

Eszköz:

Szufflé forma

rácspolc

Cikória köret

6 személyre

Hozzávalók:

12 db nagyobb fej cikória

1 liter tej

80 gr liszt

80 gr vaj

só, bors

szerecsndió

300 gr Gruyère sajt

Eszköz:

lapos főzőedény (2 db)

perforált főzőedény (2 db)

1 serpenyő

1 habverő

- 1 Serpenyőben kis hőfokon olvassa fel a vajat. Adja hozzá a lisztet, keverje fel, amikor habosodik öntse rá a tejet. Forralja fel folyamatos kevergetés mellett. Amint a keverék forni kezd, azonnal vegye le a tűzről.
- 2 Folyamatos keverés mellett, az összetevőket egymás után az alábbi sorrendben adja a keverékhez: só, szegfűbors, összenyomott sajt, fraiche mártás, tojássárgája.
- 3 Végül fejezze be a tojásfehérjével (4+1), keverje addig, amíg a massa olyan kemény lesz, hogy a kanállal kiemelt rész, formáját megtartva megmarad a felszínén.
- 4 Zsírozza ki a szufflé formát, majd öntse bele a keveréket.
- 5 Helyezze a formát a rácspolcra.
- 6 Süsse 190 - 200°C-on 25 - 30 percen keresztül légkeveréses üzemmódban a harmadik szinten.

Megjegyzés:

Sütés közben nem javasoljuk, hogy kinyissa a készülék ajtaját.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
190 - 200°C	3	25 - 30 perc

- 1 Mossa meg és hámozza le a cikória fejeket, majd párolja 30 - 35 percig. Csepegtesse le és tegye félre.
- 2 Készítse el a tejes krémszószt: egy serpenyőben olvassa fel a vajat, adja hozzá a lisztet és jól keverje el. Öntse bele a tejet, ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval, majd főzze néhány percig.
- 3 Vajazza ki a multifunkciós edényeket, tekerje be a cikóriát a sonkába, majd a tejes szószt öntse rá a telercekre. A tetejét hintse meg a Gruyère sajttal.
- 4 Főzze 200°C-on 25 - 30 percen keresztül a kombinált üzemmódban a második és a negyedik szinten.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Kombinált főzés	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
200°C	2 és 4	25 - 30 perc

Karfiolos burgonya köret

12 személyre

Hozzávalók:

1.4 kg hámozott burgonya
1.4 kg karfiol egészben
(körülbelül 60 grammos fejek)
1 liter tej
80 gr liszt
80 gr vaj + 20 gr az edények kenéshez
só, bors
szerecsendió
300 g gruyère

Eszköz:

lapos főzőedény (2 db)
perforált főzőedény (2 db)
1 fazék
1 habverő

- 1 Mossa meg és hámozza meg a burgonyát, majd vágja körülbelül 60 grammos darabokra.
- 2 Mossa meg a karfiolt és törje a fejeket szintén körülbelül 60 grammos darabokra.
- 3 Főzze a zöldségeket "A főzési táblázat"-ban megadott utasítások szerint (párolás).
- 4 Készítse el a tejes krémszószt: egy serpenyőben olvassza fel a vaját, adja hozzá a lisztet és jól keverje el. Öntse bele a tejet, ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval, majd főzze néhány percig.
- 5 Vajazza ki az edényeket, majd rendezze el bennük a karfiol és burgonya darabokat egyenletesen. Öntse le a krémszósszal és szórja meg gruyère sajttal.
- 6 Főzze 180°C-on a kombinált módban 25 - 30 percen keresztül a harmadik szinten.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Kombinált főzés	nyitva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
180°C	3	25 - 30 perc

Héjában főtt burgonya

6 személyre

Hozzávalók:

1 - 1.5 kg közepes nagyságú burgonya

Eszköz:

perforált főzőedény

- 1 Mossa meg a burgonyát és tegye bele a perforált főzőedénybe.
- 2 Főzze 35 - 45 percen keresztül az erős párolási fokozatban.

Megjegyzés:

Kíválóan alkalmas sajtátlak és más sajtból készített ételek (pl. fondue) köretként.

Változatok:

Vágja félbe a burgonya darabokat, öntse le egy kis szósszal, majd főzze au gratin módra.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Erős párolás	zárva	igen

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
/	2 és 4	35 - 40 perc

Töltött paradicsom

6 személyre

Hozzávalók:

6 db paradicsom
200 gr darált hús vagy kolbász töltelék
40 gr vaj
tej
50 gr kenyér (kenyérhéj nélkül)
1 db tojás
1 dbogyoróhagyma
petrezselyem, só, bors
zsemlemorzsa

Eszköz:

hőálló agyagedény,
üvegtál vagy lapos főzőedény

- 1 Vágjon le egy kis kalapot és kaparja ki a paradicsomokat.
- 2 Szórjon sót belülré és fordítsa fel, hogy kiszáradjanak.
- 3 Áztassa be a kenyeret a forró tejbe, amíg megdagad.
- 4 Készítse el a töltelékét: a darált húst vagy a kolbász nyersanyagot keverje össze a tojással, az apróra vágott petrezselyemmel és aogyoróhagymával.
- 5 Adja hozzá a beáztatott kenyeret. Ízesítse sóval és borssal, majd jól keverje össze.
- 6 Töltse meg a paradicsomokat a keverékkel, tegyen hozzá kis vaját, majd szórja meg a zsemlemorzsaival.
- 7 Tegye szorosan egymás mellé a paradicsomokat.
- 8 Süsse 170 - 180°C-on 30 - 40 percen keresztül légkeveréses üzemmódban a harmadik szinten.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
170 - 180°C	3 vagy 2 és 4	30 - 40 perc

Paradicsom Provinciale módra

6 személyre

Hozzávalók:

6 db kis paradicsom
3 evőkanál olíva olaj
3 gerezd fokhagyma
kakukkfű, rozmarin, petrezselyem
zsemlemorzsa
só, bors

Eszköz:

lapos főzőedény

- 1 Mossa, törölje meg, és vágja félbe a paradicsomokat.
- 2 Szórjon rá sót és fordítsa fel, hogy megszáradjanak.
- 3 Rendezze el a lapos főzőedényben. Szórja meg mind-egyik fél paradicsomot borssal és rozmarinjal. Öntsön rájuk egy kis olíva olajat.
- 4 Adja hozzá a finomra aprított fokhagymát és a petrezselymet. A tetejére szórjon zsemlemorzsaát.
- 5 Süsse 190 - 200°C-on 15 - 20 percen keresztül légkeveréses üzemmódban a harmadik szinten.

Megjegyzés:

Nagyobb paradicsomok használata esetén növelje a sütési időt.

Főzési mód	Szellőző nyílás	Víz
Légkeveréses sütés	nyitva	/

Hőmérséklet	Főzési szint	Főzési idő
190 - 200°C	3 vagy 2 és 4	15 - 20 perc



 **Electrolux**

Electrolux Foodservice
Crystal Court
Aston Cross Business Park
Rocky Lane, Birmingham B6 5RQ
Tel 0121 220 2800 Fax 0121 220 2801
e-mail: fse.info@electrolux.co.uk