www.preciz.hu

Thinking of you
Electrolux

EEB8585PO
EOB8851AA
EOB8851AO

HU GŐZÖLŐS SÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

www.preciz.hu

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK 3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK 4
3. TERMÉKLEÍRÁS 6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 7
5. KEZELŐPANEL 8
6. NAPI HASZNÁLAT 9
7. ÓRAFUNKCIÓK 13
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK 14
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA 15
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK 18
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK 20
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS 39
13. MIT TEGYEK, HA... 42
14. MŰSZAKI ADATOK 42

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:

Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com

További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration

Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.
Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.
Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Figyelmeztetés - Biztonsági információk

Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

www.preciz.hu

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

⚠ **VIGYÁZAT**
Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.

www.preciz.hu

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. ⚠ BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

⚠ **VIGYÁZAT**
A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás

⚠ **VIGYÁZAT**
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

www.preciz.hu

- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.2 Használat

VIGYÁZAT
Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

VIGYÁZAT
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

  – ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

  – ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

  – ne engedjen vizet a forró készülékbe.

  – a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

  – a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

Gőzben sütés

VIGYÁZAT
Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

2.3 Ápolás és tisztítás

VIGYÁZAT
Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez

www.preciz.hu

használható. Otthona kivilágítására ne használja.

VIGYÁZAT
Vigyázat! Áramütés-veszély.

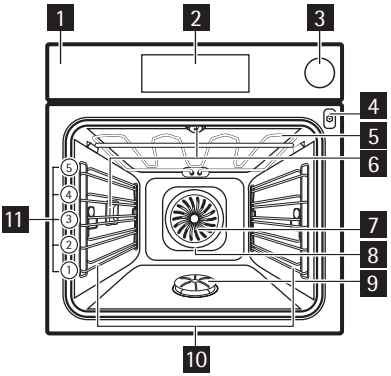
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás

VIGYÁZAT
Sérülés- vagy fulladásveszély.

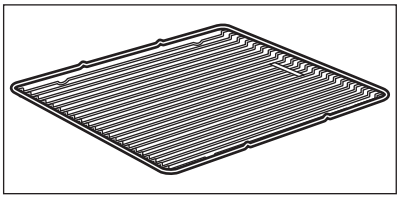
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

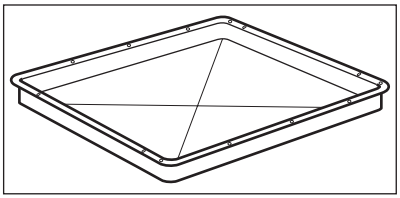


1 Kezelőpanel
2 Elektronikus programkapcsoló
3 Víztartály
4 A húshőmérő szenzor aljzata
5 Fűtőelem
6 Sütőtér világítás
7 Ventilátor
8 Hátsó fali fűtőelem
9 Gőzfejlesztő fedéllel
10 Polcvezető sín, eltávolítható
11 Polcszintek

3.1 Tartozékok

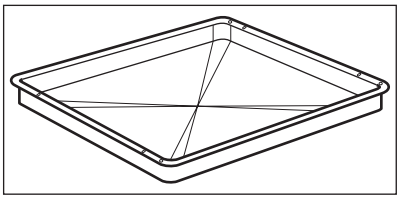


Huzalpolc
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

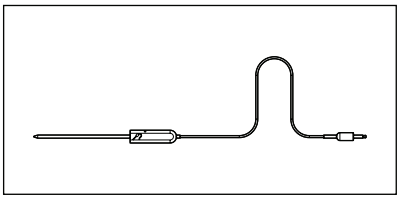


Sütő tálca
Tortákhoz és süteményekhez.

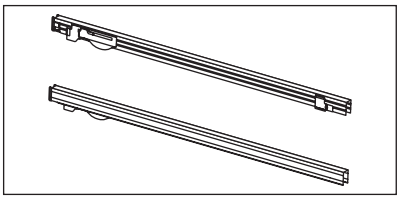
www.preciz.hu



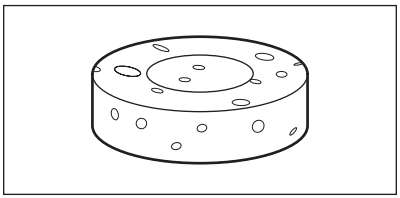
Grillező / sütőedény
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



Húshőmérő
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



Teleszkópos sütősín
Polcokhoz és tálcákhoz.



Szivacs
A gőzfejlesztőben lévő maradék víz felszívására.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

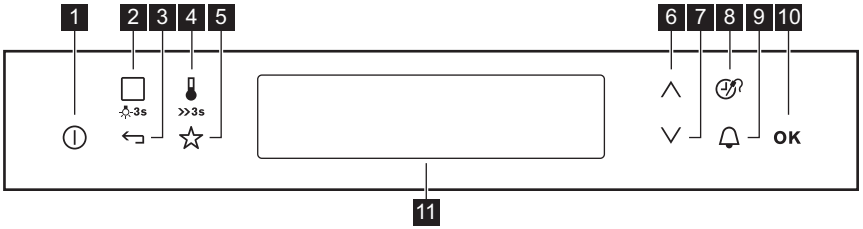
4.2 A legelső csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt. Az érték beállításához nyomja meg a ∧ vagy ∨ gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

www.preciz.hu

5. KEZELŐPANEL

Elektronikus programkapcsoló



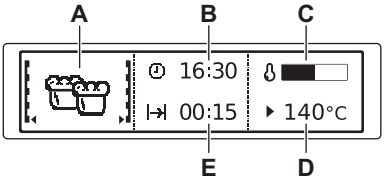
Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
1		ON / OFF	A készülék be- és kikapcsolása.
2	3s	Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	A sütőfunkció vagy az Előre programozott sütés funkció kiválasztásához. A szükséges funkció eléréséhez a bekapcsolt készüléken érintse meg az érzékelőmezőt egyszer vagy kétszer. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt.
3		Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
4	>>3s	Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
5		Kedvenc	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
7		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
8		Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. Egy sütőfunkció használata közben érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló, a Gyerekzár, a Kedvenc memória, a Melegen tartás , a Set + Go beállításához, vagy a húshőmérő szenzor beállításainak módosításához.

www.preciz.hu

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
9		Percszámláló	A Percszámláló beállítása.
10	OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
11	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.

Kijelző



A) Sütőfunkció
B) Óra
C) Felfűtés visszajelző
D) Hőmérséklet
E) Egy funkció időtartamát vagy befejezési idejét jeleníti meg

A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólum		Funkció
	Percszámláló	A funkció aktív.
	Óra	Az aktuális időt mutatja.
	Időtartam	A sütési ciklushoz szükséges időt jelzi.
	Befejezés	A sütési ciklus befejezési idejét mutatja.
	Idő kijelzés	Megmutatja, hogy milyen hosszan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a ∨ és a ∧ gombot az idő törléséhez.
	Felfűtés visszajelző	A készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés visszajelző	A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	Az automatikus mérőfunkció aktív, vagy a tömeg módosítható.
	Melegen tartás	A funkció aktív.

6. NAPI HASZNÁLAT

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

6.1 Navigálás a menükben

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü beállításához nyomja meg a ∨ vagy ∧ gombot.
3. Nyomja meg az **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.

Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a ↩ gombbal.

www.preciz.hu

6.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Gőz tisztítás	Tisztítás gőz segítségével.
	Alapbeállítások	Az egyéb beállítások listáját tartalmazza.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Szimbólum	Almenü	Alkalmazás
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	SET + GO	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Melegen tartás	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Idő kiterjesztés	Be- vagy kikapcsolja a funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
	Hangbeállítás	Bekapcsolja vagy kikapcsolja a figyelmeztető hangjelzéseket.
	Tisztítási segítség	Végigvezeti a tisztítási folyamaton.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszaállítása a gyári értékre.

www.preciz.hu

6.3 Sütőfunkciók

Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Vital sütés	Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez.
	Interval sütés	Nagy nedvességtartalmú ételek és párolt hal, vaníliapuding és terrine (pástétom) esetén.
	Interval + sütés	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
	ECO gőz	Segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
	Regenerálódás	Az elkészített étel melegítése közvetlenül a tányéron.
	Hőlégbefúvás (nedves)	Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, egy polcon történő, energiatakarékos sütéshez.
	ECO sütés	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sültek készítéséhez.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és étel tartósításához.
	Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekercs.
	Grill	Lapos élelmiszerek grillezéséhez. Kenyér pirításához.
	Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez. Kenyér pirításához.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.
	Felső/alsó sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.

www.preciz.hu

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum 3 sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.

Almenü a következőhöz: Speciális beállítások

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Kenyérsütés	Kenyér sütéséhez.
	Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Továbbá pirításhoz használható.
	Kelesztés	Élesztős tészta kelesztéséhez sütés előtt.
	Edény melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
	Befőzés	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
	Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
	Melegen Tartás	A főtt étel melegen tartásához.
	Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.

6.4 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a Sütőfunkciók menüt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Állítson be egy sütőfunkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Nyomja meg a gombot, hogy közvetlenül a Sütőfunkciók menübe lépjen. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja.

6.5 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

1. Nyomja meg a fedelet a víztartály kinyitásához.
2. Töltsön a víztartályba hozzávetőleg 800 ml vizet.

   Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.

Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet.
Folyadékként kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet.

3. Kapcsolja be a készüléket.
4. Állítsa be a Gőzben sütés funkciót (lásd a „Sütőfunkciók” című táblázatot) és a hőmérsékletet.
5. Amennyiben szükséges, állítsa be az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciót. A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a

www.preciz.hu

készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.

6. Kapcsolja ki a készüléket.

Amikor üres a gőzfejlesztő, akkor egy hangjelzés hallható.

A készülék lehűlése után egy szivaccsal itassa fel gőzfejlesztőben maradt vizet. Ha szükséges, ecettel tisztítsa meg a gőzfejlesztőt. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

6.6 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt. A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a gombot 3 másodpercig. A felmelegítés jelző váltakozó értékeket jelenít meg.

Maradékhő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegentartásához.

6.7 Energiatakarékosság

A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során:

- **Maradékhő:**
  - Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam , Befejezés).
  - A készülék kikapcsolása után a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.
- **Eco funkció** – olvassa el a „Sütőfunkciók” című fejezetet (csak kiválasztott modellek).

7. ÓRAFUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. A gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a vagy gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg az **OK** gombot.
|→|	Időtartam	A készülék tervezett működési időtartamának beállítása (max. 23 óra 59 perc).
→|	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdi a visszaszámlálást.

Ha a Időtartam és Befejezés órafunkciókat használja, akkor a beállított idő 90%-a után a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket. A készülék a maradékhő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

Az óra funkciók beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.

www.preciz.hu

2. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a ∧ vagy ∨ gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot. Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

Hasznos tanácsok:

- Az Időtartam és Befejezés funkciók használata előtt be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Ezután állíthatja be az óra funkciót. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Egyidejűleg aktiválhatja az Időtartam és Befejezés beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A húshőmérő használatakor (ha alkalmazható) nem használható az Időtartam és Befejezés funkció.

7.1 Melegen tartás

A Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

- A funkciót be- vagy kikapcsolhatja az Alapbeállítások menüben.
- A funkció feltételei:
  – A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
  – A funkció Időtartam beállítására került sor.

A funkció bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható. A Melegen tartás funkció bekapcsolva marad, ha módosítja a sütőfunkciót.

7.2 Idő kiterjesztés

Az Idő kiterjesztés beállítás segítségével a sütőfunkció folytatható, miután az Időtartam véget ér.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem használható húshőmérőt alkalmazó sütőfunkciókkal.

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. Nyomja meg a gombot a bekapcsoláshoz (vagy a ⮌ gombot a törléshez).
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés időtartamát. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 Automatikus programok

Ez a 3 automatikus program optimális beállításokat biztosít a megfelelő húsokhoz vagy más receptekhez:

- Hússütési programok Súlyautomatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.
- Hússütési programok Húshőmérős automatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia a maghőmérsékletet. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
- Programozott receptek (Előre programozott sütés menü) – A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a füzetben található recept szerint.

www.preciz.hu

Súlyautomatika – ételek
Sertés roston
Borjú roston
Párolt hús
Vad roston
Bárány roston
Csirke egészben
Pulyka egészben
Kacsa egészben
Liba egészben

Húshőmérős automatika – ételek
Sertés karaj
Marha hátszín
Skandináv marhahús
Bárányborda
Báránycomb közepesen
Csontozott szárnyas
Hal egészben

A készülék automatikus programjaihoz tartozó receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

8.2 Előre programozott sütés Programozott receptek funkcióval

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés menüt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Programozott receptek funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

A Kézi funkció használatakor a készülék automatikus beállításokat használ. Megváltoztathatja ezeket a többi funkcióhoz hasonlóan.

8.3 Előre programozott sütés Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Súlyautomatika funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
5. Az étel súlyának beállításához érintse meg a ∧ vagy ∨ gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Az automatikus program elindul. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a ∧ vagy ∨ gombot az étel tömegének módosításához. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

Egyes programok esetében fordítsa meg az ételt 30 perc elteltével. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő

A húshőmérő a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

www.preciz.hu

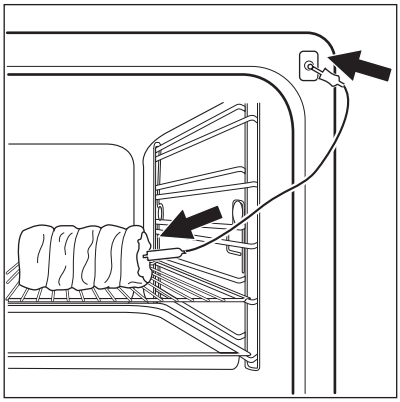
Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- A sütő hőmérséklete
- A hús maghőmérsékletét

Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.

A húshőmérő használata:

1. Nyomja a húshőmérő hegyét a hús közepébe.
2. Kapcsolja be a készüléket.
3. Illessze a húshőmérő dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő által mért maghőmérséklet jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a ∧ vagy ∨ gomb segítségével a maghőmérséklet beállítását.
5. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

   A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék a befejezést hozzávetőlegesen 30 perces pontossággal számolja ki.

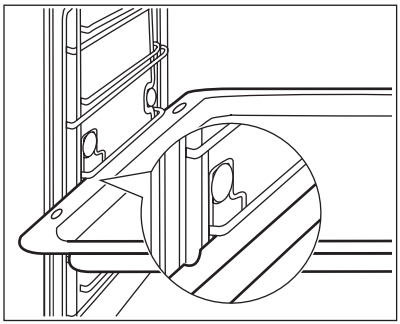
A sütési folyamat során a húshőmérőnek folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

6. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.

A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a gombot.

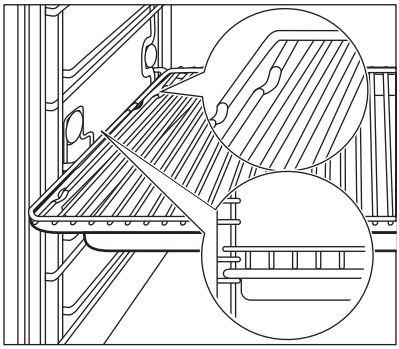
VIGYÁZAT
A húshőmérő forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja.

9.2 Sütőtartozékok behelyezése



A mély tepsi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.

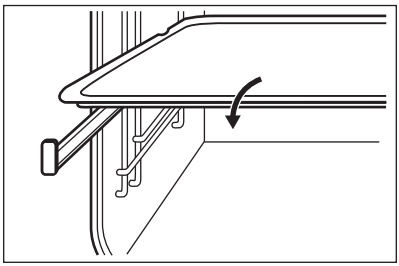
www.preciz.hu



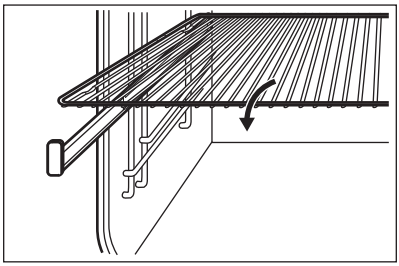
A huzalpolc és a mély tepsi együttes behelyezése

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.

9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



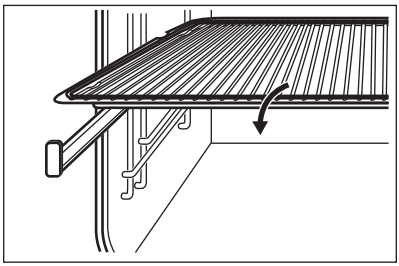
Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.

A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.

9.4 A huzalpolc és a mély tepsi együttes behelyezése



Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

www.preciz.hu

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvenc program menü

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. Ezek rendelkezésre állnak a Kedvenc menüben. 20 programot tárolhat.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy egy Előre programozott sütés funkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a „ MENTÉS ” kijelzés meg nem jelenik. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
5. Adja meg a program nevét. Az első betű villog. Érintse meg a vagy gombot a betű módosításához. Nyomja meg az **OK** gombot.
6. A vagy gomb megérintésével mozgassa a kurzort balra vagy jobbra. Nyomja meg az **OK** gombot. A következő betű villog. Szükség esetén végezze el ismét az 5. és 6. lépéseket.
7. Tartsa nyomva az **OK** gombot a mentéshez.

Hasznos tanácsok:

- Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a vagy gombot, majd nyomja meg az **OK** gombot a már meglévő program felülírásához.
- A program nevét a „ Programnév szerkesztése ” menüben módosíthatja.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Kedvenc menüt válassza ki. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kívánt kedvenc programot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

10.2 Funkciózár

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be a Funkciózárat .

A Funkciózár aktiválása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn a Funkciózár nem látható.
4. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

A Funkciózár funkció kikapcsolása:

1. Nyomja meg a(z) gombot.
2. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

10.3 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a és a gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

10.4 SET + GO

A SET+GO funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (programot), melyet később az érzékelőmező egyetlen érintésével elindíthat.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg az Időtartam kijelzés meg nem jelenik.
4. Állítsa be az időt.
5. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a SET + GO kijelzés meg nem jelenik.
6. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

A SET + GO funkció elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve: ⏻). A beállított sütőfunkció elindul.
Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

Hasznos tanácsok:

- A sütőfunkció működése közben a Funkciózár aktív.
- A SET + GO funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja.

www.preciz.hu

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- Amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

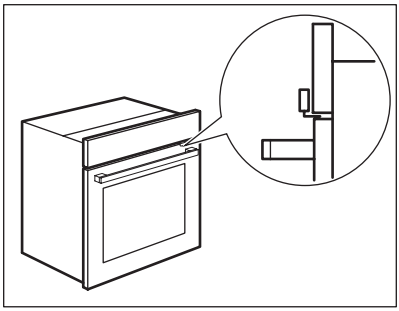
Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 °C - 115 °C	12,5 ó
120 °C - 195 °C	8,5 ó
200 °C - 230 °C	5,5 ó

Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a Világítás , az Időtartam , a Befejezés és a húshőmérő funkciót.

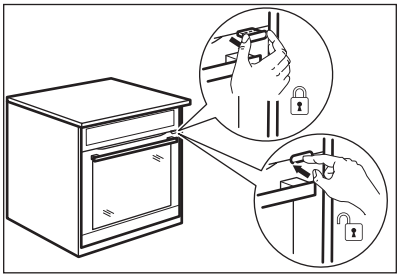
10.6 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

10.7 Mechanikus ajtózár

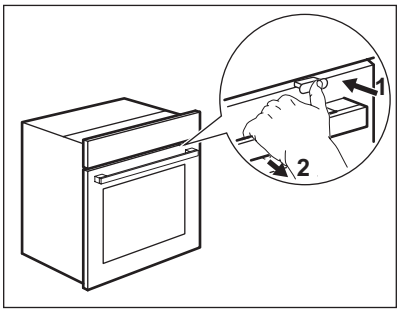


Az ajtózár a készülék vásárlásakor nincs bekapcsolva.



Az ajtózár bekapcsolásához: Húzza előre az ajtózárat, míg a helyén nem rögzül.
Az ajtózár kiiktatásához: Nyomja vissza az ajtózárat a panelbe.

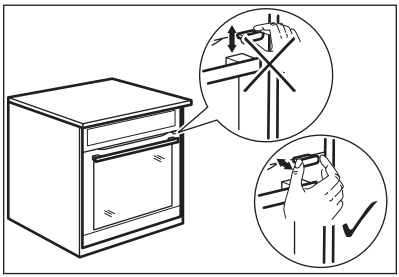
www.preciz.hu



Az ajtózár használatához a következők szerint járjon el:
Állítsa az ajtózárat bekapcsolt helyzetbe.
Amikor az ajtó biztonságosan be van zárva (a mechanikus ajtózár be van kapcsolva):

1. Enyhén nyomja meg az ajtózárat.
2. Az ajtófogantyút húzva nyissa ki az ajtót

Ha kattanásig megnyomja az ajtózárat, azzal ismét kikapcsolja azt.



A mechanikus ajtózárat kizárólag vízszintesen mozgassa.

Ne mozgassa függőlegesen.

A készülék ajtajának becsukása közben ne nyomja az ajtózárat.

11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

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

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.
Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.
Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a sütőpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).
Az automatikus hőmérséklet 70 °C.
Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy huzalpolcot az első szintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be a kelesztés funkciót. Állítsa be a szükséges időt.

www.preciz.hu

11.3 Gőzsütés

Párolóedény

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes, vagy krómacél főzőedényt használjon (csak bizonyos modellek esetén).

Polcszintek

- A megfelelő polcszintek az alábbi táblázatban találhatóak. A polcszintek 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 megfelelő polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni minden edény körül.
- Minden használat után távolítsa el a víztartó rekeszben, az összekötő tömlőkben és a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Megjegyzések a gőzsütési táblázatokhoz

- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.
- A hőmérséklet és az időtartam csupán tájékoztató adatok, pontos értékük függ az étel és a főzőedény típusától, mennyiségétől és méretétől.
- Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.
- Ha a táblázat másképpen nem jelzi, a főzést hideg sütőtérben kezdje.
- Rizs főzése esetén, annak vízfelvevő képessége miatt a víz-rizs arányát 1,5:1 - 2:1 arányra állítsa be.

11.4 Vízmennyiség táblázat

Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

[1] Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.5 Vital sütés / Eco gőz

VIGYÁZAT
Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a készülék ajtaját. Égésveszély!

A funkció minden friss és fagyasztott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztafélét, rizst, kukoricát, grízt és tojást.
Menük sütése: Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. A szükséges víz legnagyobb mennyiségét adja az elkészítendő ételhez. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a sütőpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Fertőtlenítés

- Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.
- Helyezze a tiszta tárolóedényt az első polc középső részére. Az edény szája enyhe szögben lefelé nézzen.
- Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Zöldségek

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Articsóka	2	96	800	50 - 60
Padlizsán	2	96	450	15 - 25

www.preciz.hu

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Karfiol (egész)	2	96	600	35 - 45
Karfiol (rózsák)	2	96	500	25 - 30
Brokkoli (egész)	2	96	550	30 - 40
Brokkoli (rózsák)	2	96	400	20 - 25
Gombaszeletek	2	96	400	15 - 20
Borsó	2	96	450	20 - 25
Édeskömény	2	96	600	35 - 45
Sárgarépa	2	96	600	35 - 45
Karalábé (csíkokra vágva)	2	96	550	30 - 40
Paprika (csíkokra vágva)	2	96	400	20 - 25
Póréhagyma (karikára vágva)	2	96	500	25 - 35
Zöldborsó	2	96	550	35 - 45
Galambbegy, rózsák	2	96	450	20 - 25
Kelbimbó	2	96	550	30 - 40
Cékla	2	96	800 + 400	70 - 90
Feketegyökér	2	96	600	35 - 45
Zeller (kockára vágva)	2	96	500	25 - 35
Spárga (zöld)	2	96	500	25 - 35
Spárga (fehér)	2	96	600	35 - 45
Spenót	2	96	350	15
Sült paradicsom	2	96	350	15
Fehér bab	2	96	500	30 - 40
Kelkáposzta	2	96	400	20 - 25
Cukkini (szeletelve)	2	96	350	15 - 20

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Köretek

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Kelt gombóc	2	96	600	30 - 40
Krumplis gombóc	2	96	600	35 - 45

www.preciz.hu

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	2	96	750	45 - 55
Rizs (víz/folyadék arány: 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	2	96	600	35 - 40
Zsemlegombóc	2	96	600	35 - 45
Vékonymetélt (friss)	2	96	450	20 - 25
Polenta (3:1 arányú folyadék)	2	96	750	45 - 50

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hal

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Pisztráng (kb. 250 g)	2	85	550	30 - 40
Garnéla (friss)	2	85	450	20 - 25
Garnéla (fagyasztott)	2	85	550	30 - 40
Lazacfilé	2	85	500	25 - 35
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	2	85	600	40 - 45
Kagyló	2	96	500	20 - 30
Lepényhal filé	2	80	350	15

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hús

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Főtt sonka (1000 g)	2	96	800 + 150	55 - 65
Csirkemell (posírozott)	2	90	500	25 - 35
Csirke (posírozott, 1000 - 1200 g)	2	96	800 + 150	60 - 70
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	2	90	800 + 300	80 - 90

www.preciz.hu

Étel	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Kasseler (füstölt ser-téskaraj, posírozott)	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolata kolbász	2	80	400	15 - 20

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Tojás

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő[1] (perc)
Kemény tojás	2	96	500	18 - 21
Félkemény tojás	2	96	450	13 - 16
Lágy tojás	2	96	400	11 - 12

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.6 Infrasütés és Vital sütés egymás után

A következő funkciók kombinálásával egymás után főzheti a húst, a zöldséget és a köretet. Minden fogás egyszerre készül el.

- Az étel kezdeti pirításához használja az Infra-sütés funkciót.
- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló főzőedénybe.
- Hagyja, hogy a sütő kb. 80 °C-ra lehűljön. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütő ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- Indítsa el a Vital sütést, és süssön készre min-dent.
- A maximális vízmennyiség 800 ml.

Étel	Infrasütés (Első lépés: hús elkészíté-se)			Vital sütés (második lépés: zöldségek hoz-záadása)		
	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)	Polcma-gasság	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)	Polcma-gasság
Marha hátszín (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 – 70	hús: 1	96	40 – 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés roston (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	180	60 – 70	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú roston (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 – 60	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3

www.preciz.hu

11.7 Interval sütés

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Puding / lepény porciós csészékben[1)]	2	90	40 - 45
Tükörtojás [1)]	2	90	35 - 45
Terrine (pástétom)[1)]	2	90	40 - 50
Vékony halfilé	2	85	15 - 25
Vastag halfilé	2	90	25 - 35
Kis halak 350 g-ig	2	90	25 - 35
Hal egészben 1000 g-ig	2	90	35 - 45

[1)] folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

Újramelegítés

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

11.8 Interval + sütés

Étel típusa	Interval + sütés [1)]		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Sertés roston (1000 g)	2	160 - 180	90 - 100
Marha hátszín (1000 g)	2	180 - 200	60 - 90
Borjú roston (1000 g)	2	180	80 - 90
Fasírt (nyers, 500 g)	2	180	30 - 40
Füstölt sertéskaraj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	2	160 - 180	60 - 70
Csirke (1000 g)	2	180 - 200	50 - 60
Kacsa (1500 - 2000 g)	2	180	70 - 90
Liba (3000 g)	1	170	130 - 170
Burgonyafelfújt	2	160 - 170	50 - 60
Tésztafelfújt	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55

www.preciz.hu

Étel típusa	Interval + sütés 1)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	2	180 - 190	50 - 60
Péksütemény (40 - 60 g)	2	180 - 210	30 - 40
Elősütött roládok	2	200	10 - 20
Elősütött bagettek (40 - 50 g)	2	200	20 - 30
Elősütött bagett (40 - 50 g, mélyhűtött)	2	200	25 - 35

1) A szükséges vízmennyiség függ a sütési időtartamtól.

11.9 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.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyasztott ételt főz, 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 beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

11.10 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. **Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.**
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

www.preciz.hu

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
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.

11.11 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
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 – vajas 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.

www.preciz.hu

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
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. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 1)	20 - 35
Kekszteker cs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 1)	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Vajas mandulatorta / 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.

www.preciz.hu

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
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 / habcsókok	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
Roládok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 1)	10 - 25
Roládok	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 1)	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 1)	20 - 30

1) Melegítse elő a sütőt.

Tészták és felfújtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	25 - 40
Csőben sült zöldség 1)	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30

www.preciz.hu

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

1) Melegítse elő a sütőt.

Hőlégbefúvás (nedves)

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfújt	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Burgonyafelfújt	2	190 - 210	55 - 80
Édességek	2	180 - 200	45 - 60
Forma torta vagy kalács	1	160 - 170	50 - 70
Fonott kalács / kenyér	2	170 - 190	40 - 50
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 170	20 - 40
Kelt tésztájú sütemény	2	160 - 170	20 - 40

11.12 Több szinten való sütés

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a sütőt.

www.preciz.hu

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polcmagasság	3 polcmagasság		
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 piskóta-tésztából	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
Roládok	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150[1)]	25 - 40

[1)] Melegítse elő a sütőt.

11.13 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. A Hőlégbefúvás, kis hőfok nem alkalmazható olyan receptek elkészítéséhez, mint a serpenyős sültek 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 hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót szárnyasok elkészítéséhez.

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

1. 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 Hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő végső maghőmérsékletet.

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

www.preciz.hu

Készítendő étel	Súly (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Marhapecsenye	200 - 300	3	120	20 - 40

11.14 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (gazdag feltéttel)	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
Kovásztalan kenyér	2	230 1)	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 1)	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt.
2) Használjon mély tepsit.

11.15 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

www.preciz.hu

11.16 Sütés infrasütéssel

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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 sütőt.

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Váll / nyak / sonkaízület	1–1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1–1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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 (perc)
Báránycsülök / bárány roston	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

www.preciz.hu

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlgerinc / nyúlláb, 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.

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részek	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 (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	40 - 60

11.17 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 (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marha hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30

www.preciz.hu

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			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 (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8
Filé / borjúszeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Pirítós 1)	5	1 - 3	1 - 3
Pirítós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

1) Melegítse elő a sütőt.

11.18 Félkész ételek

Hőlégbefúvás, 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 pizza szelet	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, fagy.	2	160 - 180	40 - 60
Sütőben sült sajt	3	170 - 190	20 - 30
Csirke szárny	2	190 - 210	20 - 30

www.preciz.hu

Fagyasztott készételek

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

11.19 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabodhat a kiolvasztás időtartama. Használja alulról számítva az első polcszintet.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	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 sütemény, 1400 g	60	60	-

11.20 Tartósítás

Fontos megjegyezni:

- Csak a piacon beszerezhető, 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 darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltse fel, és zárja le kapoccsal.
- 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 csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

www.preciz.hu

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
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 állni a kikapcsolt sütőben.

11.21 Aszalás

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.
A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
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

www.preciz.hu

Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
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

11.22 Kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fehér kenyér	Kenyér	2	180 - 200	40 - 60
Bagett	Kenyér	2	200 - 220	35 - 45
Briós	Kenyér	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Kenyér	2	200 - 220	35 - 45
Rozskenyér	Kenyér	2	190 - 210	50 - 70
Barna kenyér	Kenyér	2	180 - 200	50 - 70
Sokmagvas kenyér	Kenyér	2	170 - 190	60 - 90

11.23 Húshőmérő táblázat

Marhahús

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

Sertés

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

Borjú

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

www.preciz.hu

Ürü / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürücomb	80 - 85
Ürüborda	80 - 85
Bárány roston / báránycsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Nyúlborda	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

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság" című részt.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Gőztisztítás

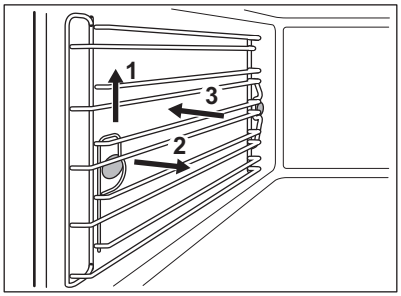
1. Kézzel távolítsa el a szennyeződés nagyját.
2. Tegyen 250 ml vizet és három evőkanál ecetet közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
3. A főmenüből indítsa el a Gőztisztítás funkciót. A kijelzőn a funkció időtartama látható.
4. Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
5. Egy puha kendővel törölje ki a sütőt. Távolítsa el a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet.
6. Hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 óra hosszan. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon.

12.2 Polcvezető sínek

A polcvezető sínek kiszerelhetőek az oldalfalak tisztításához.

www.preciz.hu

A polcvezető sínek eltávolítása



1. A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
2. A síneket az elülső felfüggesztéseken kicsit fordítsa befelé.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.3 Gőzfejlesztő rendszer

FIGYELEM
A gőzfejlesztőt **minden használat után** szárazra kell törölni. Szivaccsal itassa fel a vizet.

Távolítsa el ecetes vízzel a vízkövet.

FIGYELEM
A vegyszeres vízkőeltávolító szerek károsíthatják a sütő zománcozott felületét. Tartsa be a gyártó utasításait.

A víztartály és a gőzfejlesztő tisztítása:

1. Töltse be az ecetes vizet (kb. 250 ml) a **víztartályon keresztül** a gőzfejlesztőbe. Várjon körülbelül 10 percig.
2. Távolítsa el szivaccsal az ecetes vizet.
3. A víztartályba töltött tiszta vízzel (100 - 200 ml) öblítse át a gőzfejlesztő rendszert.
4. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.
5. Hagyja nyitva a sütőajtót, hogy a sütő teljesen kiszáradjon.

12.4 Sütőtér világítás

VIGYÁZAT
Áramütés veszélye áll fenn.
Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

FIGYELEM
Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.
Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
5. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje:

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a fedelet.
3. Szerelje ki és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

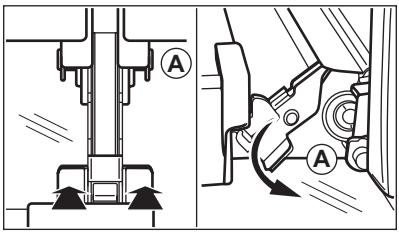
www.preciz.hu

12.5 A sütőajtó tisztítása

A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

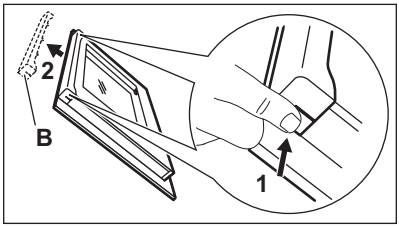
A sütőajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.

VIGYÁZAT
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

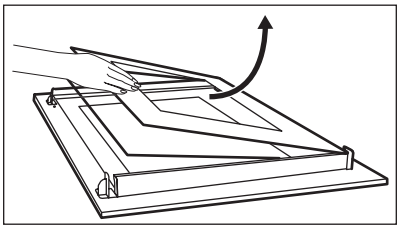


1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.

5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.



6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

www.preciz.hu

13. MIT TEGYEK, HA...

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív a Gyermekzár funkció.	Lásd: „A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása”.
Nem melegszik fel a készülék.	Kiolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A kijelzőn F111 látható.	A Húshőmérő szenzor csatlakozódugója nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A sütővilágítás nem működik.	A sütővilágítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A sütővilágítás nem működik.	ECO vagy Hőlégbefúvás (nedves) funkciót választott. Ezeknél a funkcióknál a világítást nem lehet bekapcsolni.	A világítást nem lehet bekapcsolni ezeknél a funkcióknál, mert ezeknek a célja éppen az energiatakarékosság.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

www.preciz.hu

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.preciz.hu

www.electrolux.com/shop

892960076-B-112013

CE