



Thinking of you
Electrolux



EOB6410

HU GŐZÖLŐS SÜTŐ
SL PARNA PEČICA

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 2
NAVODILA ZA UPORABO 35

Prečítajte si

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	7
5. NAPI HASZNÁLAT.....	8
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	12
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	13
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	15
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	16
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	27
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	31
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	32
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	33

ÖNRE GONDOLUNK

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.registerelectrolux.com



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: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

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 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén 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.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett 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 karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képzett 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 mozgításakor. 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.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve 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.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- 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.
- 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.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.4 Gőz sütés



VIGYÁZAT!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést eredményezhet:
 - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.5 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 üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 Belső világítás

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

2.7 Ártalmatlanítás



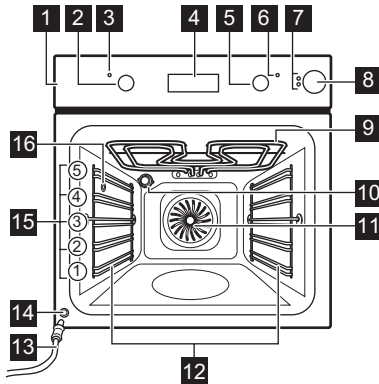
VIGYÁZAT!

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

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 7 Víztartály visszajelzője
- 8 Víztartály
- 9 Fűtőelem
- 10 Sütőlámpa
- 11 Ventilátor
- 12 Polctartó, eltávolítható
- 13 Lefolyócső
- 14 Vízleeresztő szelep
- 15 Polcszintek
- 16 Gőz bemenet

3.2 Tartozékok

- **Huzalpoltc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**

- **Tortákhoz és süteményekhez.**
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A **+** vagy **—** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam  vagy Befejezés  funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

4.4 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

Hagyja lehűlni a sütőt. Nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés kímélő folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütőteret.

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Visszahúzzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.

5.2 A készülék be- és kikapcsolása



Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

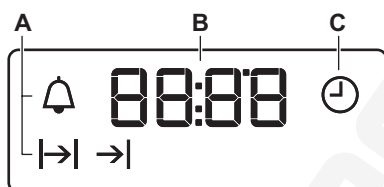
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

5.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Felső fűtés	Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
 Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
 Hőlégbefúvás + gőz	Párolt ételek elkészítéséhez. A funkció segítségével csökkentheti a sütés idejét, és megőrizheti az ételekben található vitaminokat és tápanyagokat. A funkció használatakor a hőmérséklet 130 °C és 230 °C között állítható be.

5.4 Kijelző



- A) Funkciók visszajelzői
B) Időkijelző
C) Funkció visszajelző

5.5 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

5.6 Gőz sütés

1. Állítsa be a  funkciót.
2. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához. Töltse fel a víztartályt vízzel, amíg a Tartály tele visszajelző világítani nem kezd. A tartály maximális űrtartalma 900 ml. Ez kb. 55 - 60 perc sütéshez elegendő.



Folyadékként kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholos folyadékokat (grappa, whisky, konyak stb.).

3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
5. Állítsa a hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közötti értékre. A gőz sütés nem nyújt jó eredményeket 230 °C feletti hőmérséklet esetén.



VIGYÁZAT!

A gőz sütés minden használata után várjon legalább 60 perct, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.

A gőz sütés után ürítse ki a víztartályt.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor megérinti a víztartályt.

5.7 „Víztartály üres” visszajelző

A  visszajelző azt mutatja, hogy a víztartály üres, és fel kell tölteni.

További információkért lásd a „Gőz sütés” c. részt.

5.8 „Víztartály tele” visszajelző

A  visszajelző azt mutatja, hogy a sütő készen áll a gőz sütésre.



Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő aljára folyatja. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el.

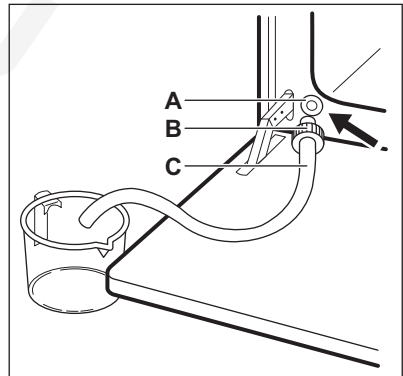
5.9 A víztartály ürítése



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a víztartály kiürítéséhez, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

1. Készítse elő a használati útmutatóval egy csomagban mellékelt lefolyócsövet (C). Helyezze a csatlakozót (B) a lefolyócső egyik végére.
2. A lefolyócső (C) másik végét helyezze egy tartályba. A tartályt a leeresztő szelepnél (A) alacsonyabb magasságban helyezze el.



3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd tegye a csatlakozót (B) a leeresztő szelepbe (A).
4. Nyomja meg többször a csatlakozót a víztartály leürítése közben.



A tartályban még lehet valamennyi víz, amikor a víztartály üres

visszajelző világítani kezd. Várjon, amíg a vízleeresztő szelepnél már nem folyik ki több víz.

- Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.



A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél.
Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása.



Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a

Befejezés funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

szükséges a Percszámláló funkcióhoz.

- Nyomja meg többször a gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
- A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a vagy gombot.

Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.



A Percszámláló funkcionál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

- Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
- Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozót.

6.2 Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem

- i** Az Időtartam $\rightarrow$ és a Befejezés $\rightarrow$ funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

6.3 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

! **VIGYÁZAT!**
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

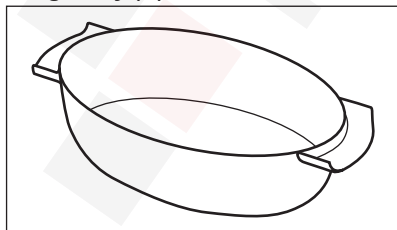
7.1 Tartozékok a gőz sütéshez

i A készülék gőz sütési tartozék nélkül kerül leszállításra. További tájékoztatásért forduljon a helyi forgalmazóhoz.

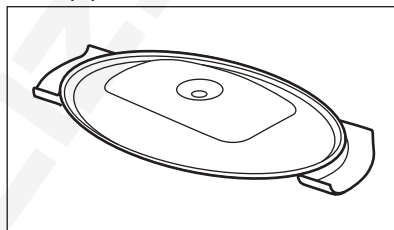
Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

Az edény egy üveg tálból, a befúvó tömlő (C) számára egy furattal rendelkező fedőből, valamint egy acélrácsból áll, amelyet az edény aljába lehet helyezni.

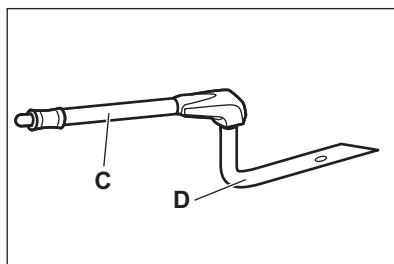
Üvegedény (A)



Fedő (B)

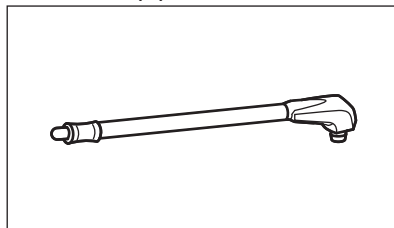


A fúvóka és a befúvó tömlő

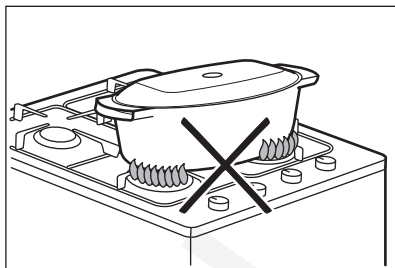
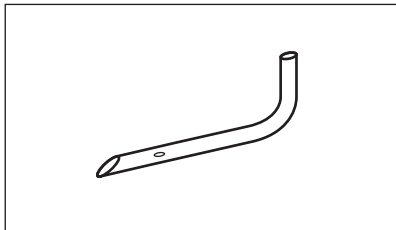


„C” jelű alkatrész: befúvó tömlő a gőz sütéshez, „D”: fúvóka a közvetlen gőz sütéshez.

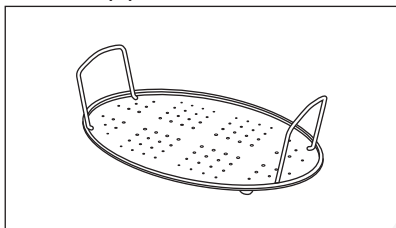
Befúvó cső (C)



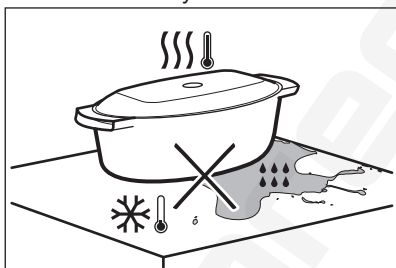
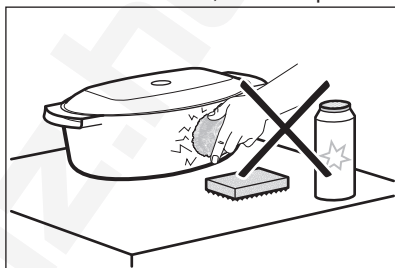
Fűvóka a közvetlen gőz sütéshez (D)



Acélrács (E)



- Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.

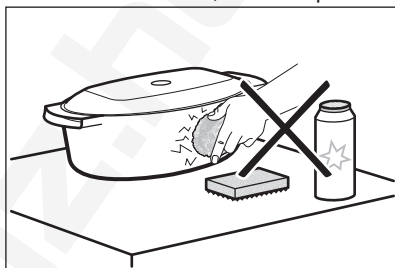


- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.



- Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.

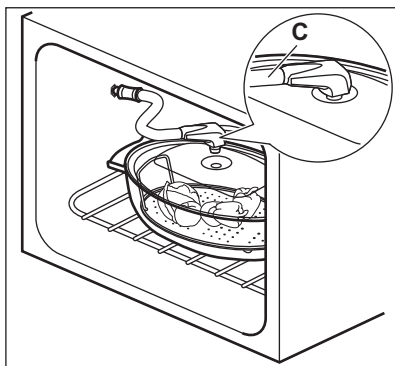
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszológyszerekkel, valamint porokkal.



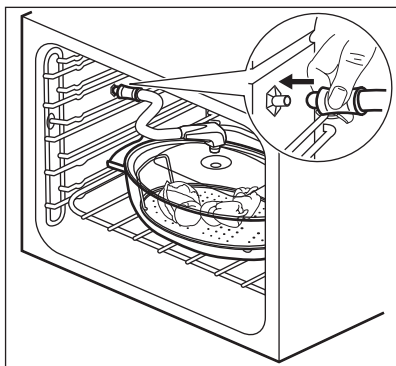
7.2 Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel

Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt.

1. Illessze a befűvő tömlőt a diétás ételkészítő edény fedőjének speciális furatába.



2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére.
3. A befűvő tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.



Ügyeljen arra, hogy a befúvó tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez.

4. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

7.3 Közvetlen gőz sütés

Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja az edény fedőjét.



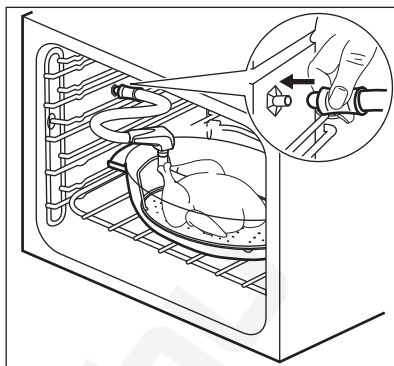
VIGYÁZAT!

A sütő működése alatt a fűvókát óvatosan kezelje. Amikor a sütő forró, a fűvókát edényfogó kesztyűvel érintse meg. A fűvókát mindig távolítsa el a sütőből, ha nem használja a gőz funkciót.



A befúvó tömlőt kifejezetten a sütővel való használatra terveztük, és nem tartalmaz egészségre káros anyagokat.

1. Illessze a fűvókát (D) a befúvó tömlőbe (C). A befúvó tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.

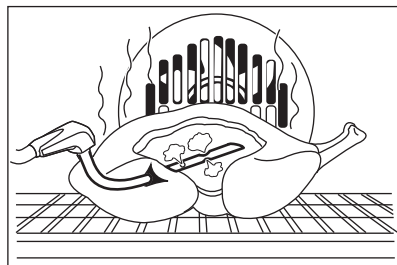


2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére.

Ügyeljen arra, hogy a befúvó tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez.

3. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvókát (D) közvetlenül a hús üres részébe vezesse be. Biztosítsa, hogy ilyenkor a nyílások ne záródjanak el.



A gőz sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a gőz sütésre vonatkozó ételkészítési táblázatokat a Hasznos tanácsok és javaslatok című fejezetben.

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 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.

8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő

biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

9.2 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

9.3 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

9.4 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

9.1 Általános tudnivalók

- A készülék öt polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percre üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használat után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a

9.5 Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a húzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	170	2	160	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény – egy szinten	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Aprósütemény – három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók – egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárka ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk – egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percre.

Hús

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng/ tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/ lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

9.6 Infrásütés

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy -szelet, véresen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, közepesen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, átsütve ¹⁾	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1 vagy 2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vagy 2
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vagy 2
Sertés csülök (előfőzött)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vagy 2

Borjú

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borjúcsülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vagy 2

Szárnycsőr

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vagy 2

9.7 Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 – 70	6 – 8	3	1 / 4
Paprika	60 – 70	5 – 6	3	1 / 4
Zöldség savanyúsághoz	60 – 70	5 – 6	3	1 / 4
Gomba	50 – 60	6 – 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 – 50	2 – 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 – 70	8 – 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 – 70	8 – 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 – 70	6 – 8	3	1 / 4
Körte	60 – 70	6 – 9	3	1 / 4

9.8 Hőlégbefúvás + gőz

Édes sütemények

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Almatorta ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcslepény	175	30 - 40	2	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	160	80 - 90	2	26 cm-es tortasütő formában
Piskótátészta	160	35 - 45	2	26 cm-es tortasütő formában
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm-es tortasütő formában

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Szilvatorta ¹⁾	160	40 - 50	2	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	150 - 160	25 - 30	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Teasütemény	150	20 - 35	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Sütő tálcán
Briósok ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 és 4)	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Fehér kenyér ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 darab, 500 g/db
Péksütemény ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 és 4)	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Zöldséggel töltött ételek	170 - 180	30 - 40	1	Formában
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Formában
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60	1 (2 és 4)	Formában

Hús

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Sertés rostos	1000	180	90 - 110	2	Huzalpolcon
Borjú	1000	180	90 - 110	2	Huzalpolcon
Marha hátszín - véresen	1000	210	45 - 50	2	Huzalpolcon
Marha hátszín - közepesen átsütve	1000	200	55 - 65	2	Huzalpolcon

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Marhasült - jól átsütve	1000	190	65 - 75	2	Huzalpolcon
Bárány	1000	175	110 - 130	2	Comb
Csirke	1000	200	55 - 65	2	Egészben
Pulyka	4000	170	180 - 240	2	Egészben
Kacsa	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Egészben
Liba	3000	160 - 170	150 - 200	1	Egészben
Nyúlhús	-	170 - 180	60 - 90	2	Feldarabolva

Hal

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Pisztráng	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 hal
Tonhal	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filé
Tőkehal	-	200	20 - 30	2	-

Újramelegítés gőzzel

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Zöldség / hús fel-fűjtak ¹⁾	140	15 - 25	2	Újramelegítés tányéron
Tészta és szósz ¹⁾	140	10 - 15	2	Újramelegítés tányéron
Köreték (pl. rizs, krumpli, tészta) ¹⁾	140	10 - 15	2	Újramelegítés tányéron
Egytálételek ¹⁾	140	10 - 15	2	Újramelegítés tányéron
Hús ¹⁾	140	10 - 15	2	Újramelegítés tányéron
Zöldségek ¹⁾	140	10 - 15	2	Újramelegítés tányéron

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percig.

9.9 Sütés diétás sütőedényben

Használja a Hőlégbefúvás + gőz funkciót.

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Brokkoli (rózsák)	150	20 – 25	2
Padlizsán	150	15 – 20	2
Karfiol (rózsák)	150	25 – 30	2
Paradicsom	150	15	2
Spárga (fehér)	150	35 – 45	2
Spárga (zöld)	150	25 – 35	2
Cukkini (szeletelve)	150	20 – 25	2
Sárgarépa	150	35 – 40	2
Édeskömény	150	30 – 35	2
Karalábé	150	25 – 30	2
Paprika csíkokra vágva	150	20 – 25	2
Zeller (szeletelve)	150	30 – 35	2

Hús

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Főtt sonka	150	55 – 65	2
Párolt csirkemell	150	25 – 35	2
Kasseler (füstölt sertéskaraj)	150	80 – 100	2

Hal

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pisztráng	150	25 – 30	2
Lazacfilé	150	25 – 30	2

Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Rizs	150	35 – 40	2
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	150	50 – 60	2
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	150	35 – 45	2
Puliszka	150	40 – 45	2

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 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. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény esetében.
- A makacs szennyeződések 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 letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapót, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

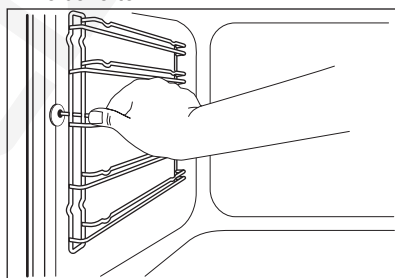
10.3 Az ajtó-tömítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó-tömítés állapotát. Az ajtó-tömítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtó-tömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtó-tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

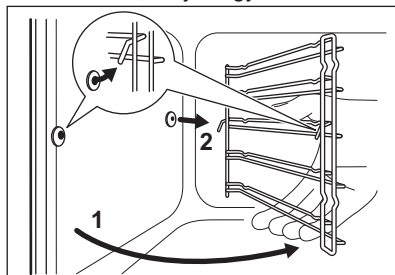
10.4 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



A polctartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

10.5 A víztartály tisztítása



VIGYÁZAT!

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt.



A tisztítási eljárás során valamennyi víz kicsepeghet a gőzbemeneti nyílásból a sütőtérbe. Helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőzbemeneti nyílás alatti polcra, hogy elkerülje víz lecsepegését a sütőtér aljába.

Bizonyos idő elteltével a sütőben vízkő rakódhat le. Ennek megelőzése

érdekében tisztítsa meg a sütőnek a gőzfejlesztésben részt vevő alkatrészeit. Üritse ki a tartályt minden gőz sütés után.

Víztipusok

- **Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** - a gyártó által ajánlott, mivel csökkenti a tisztítás gyakoriságát.
- **Csapvíz** - használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víztisztítóval vagy vízlágyítóval.
- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** - nincs semmilyen hatással a készülék teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT

Kalciumlerna-kódás	Vízkeménység		Víz besorolása	Vízkötenítés gyakorisága
	(francia fok)	(német fok)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Édes vagy lágy	75 ciklusonként vagy 2,5 havonta
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Közepesen kemény	50 ciklusonként vagy 2 havonta
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kemény vagy meszes	40 ciklusonként vagy 1,5 havonta
180 mg/l felett	18 felett	10 felett	Nagyon kemény	30 ciklusonként vagy havonta

1. Töltse fel a víztartályt 850 ml vízzel és 50 ml citromsavval (öt teáskanál). Kapcsolja ki a sütőt, és várjon kb. 60 percet.
2. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Hőlégbefúvás, nagy hőfok + gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. 25 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt, és 15 percig hagyja lehűlni.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Hőlégbefúvás, nagy hőfok + gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével.

Hagyja lehűlni, majd folytassa a tartály tartalmának eltávolításával. Lásd „A víztartály ürítése” című részt.

4. Öblítse át a tartályt, és egy textiliával törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat a sütőben.
5. Kézzel, meleg, tisztítószerez vízzel tisztítsa meg a vízleeresztő csövet. A károsodás elkerülése érdekében ne használjon savas kémhatású szert, aeroszolt vagy hasonló anyagokat.

10.6 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.



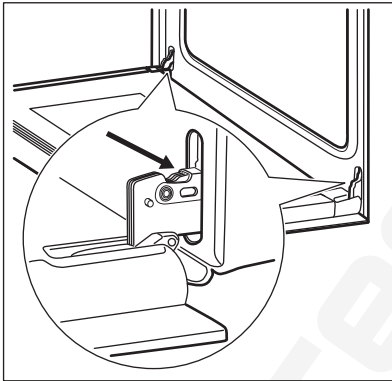
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



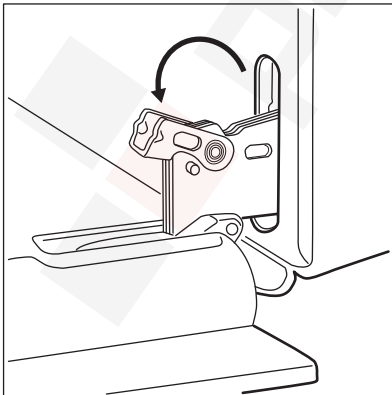
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.

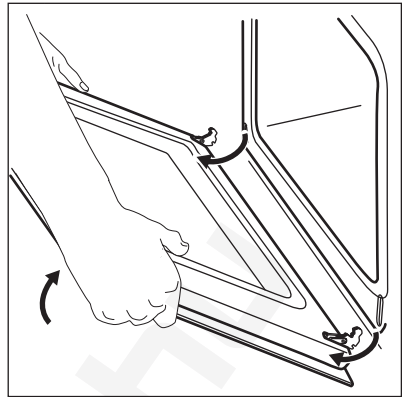
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



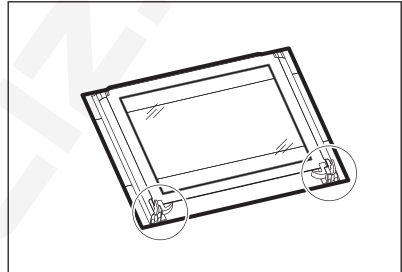
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



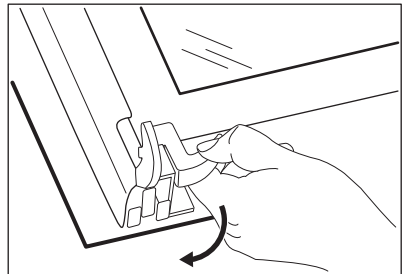
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



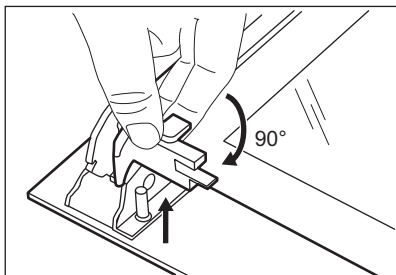
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



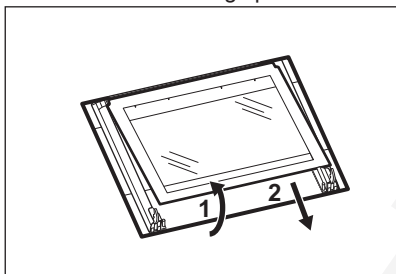
5. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



6. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



7. Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

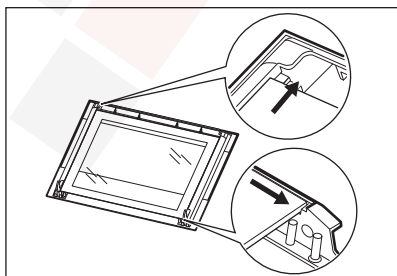


8. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



10.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.



FIGYELMEZTETÉS!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

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

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

11. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Víz került a sütő belsejébe.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a sütőt, és egy ruhával vagy szivaccsal törölje fel a vizet.
A „Tartály tele”  visszajelző nem világít.	Nincs elég víz a víztartályban.	Töltse meg vízzel a tartályt annyira, hogy a visszajelző világítani kezdjen. Ha a víz elkezd túlfolyni a sütő belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon egy képzett szerviz szakemberhez.
A „Tartály üres”  visszajelző világít.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a tartályt. Ha a visszajelző ekkor is világít, forduljon egy képzett szerviz szakemberhez.
A gőz sütés nem működik.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A gőz sütés nem működik.	Vízke zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.
Több, mint 3 percre tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőzbemenet nyílásából.	Vízke rakódott le a sütőben.	Tisztítsa meg a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

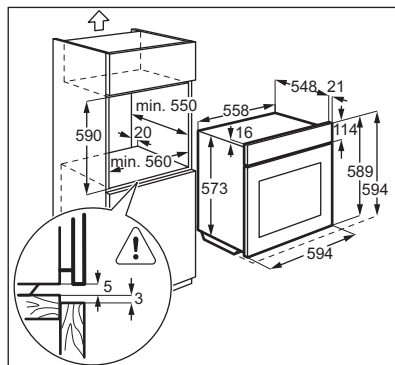
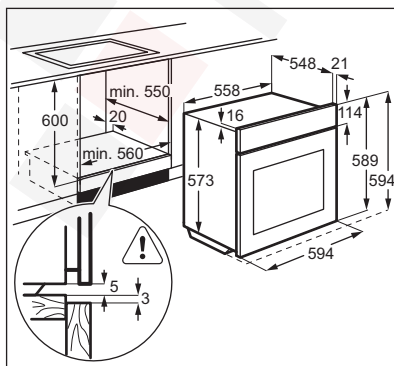
12. ÜZEMBE HELYEZÉS



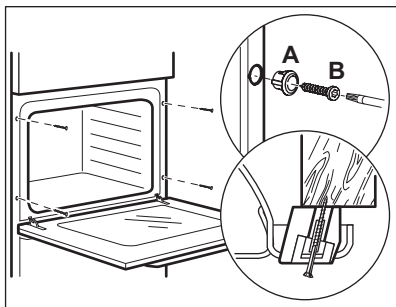
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Beépítés



12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

12.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0,75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1,5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOB6410AOX
Energiahatékonysági szám	99.7
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Áram
Hangerő	72 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	34.1 kg

EN 60350-1: Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság

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

- **Általános javaslatok**
 - Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
 - Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
 - Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

14. 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

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.

KAZALO

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO.....	36
2. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	37
3. OPIS IZDELKA.....	39
4. PRED PRVO UPORABO.....	39
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	40
6. ČASOVNE FUNKCIJE.....	44
7. UPORABA DODATNE OPREME.....	44
8. DODATNE FUNKCIJE.....	47
9. NAMIGI IN NASVETI.....	47
10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	58
11. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	62
12. NAMESTITEV.....	63
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	65

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite naše spletno mesto za:



Nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.electrolux.com



Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.registerelectrolux.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki.

 Opozorilo / Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. ⚠ NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Naprave ne čistite s paro.

- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

2. VARNOSTNE INFORMACIJE

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.

- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Če želite izključiti napravo, ne vlecite za električni priključni kabel. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti

2.2 Priključitev na električno napetost



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z

med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Naprava je izdelana v skladu z direktivami EGS.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- To napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.

- Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.

- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.

2.4 Kuhanje v sopari



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Med kuhanjem v sopari ne odpirajte vrat naprave.
 - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.5 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

2.6 Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.

- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Odstranjevanje



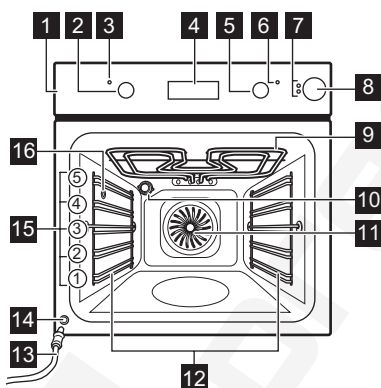
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprl v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol/indikator napajanja
- 4 Elektronski programator
- 5 Gumb za nastavitev temperature
- 6 Lučka/simbol/indikator temperature
- 7 Indikator posode za vodo
- 8 Predal za vodo
- 9 Grelec
- 10 Luč
- 11 Ventilator
- 12 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 13 Odtočna cev
- 14 Ventil za odvod vode
- 15 Položaji rešetk
- 16 Dovod za paro

3.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**

Za kolače in piškote.

- **Globok pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

4. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

4.1 Prvo čiščenje

Iz naprave odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



Oglejte si poglavje » Vzdrževanje in čiščenje«.

Pred prvo uporabo napravo očistite. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

4.2 Nastavitev časa

Pred uporabo pečice morate nastaviti čas.

Indikator za funkcijo Nastavitev ure utripa, ko napravo priključite na električno omrežje, če pride do izpada električnega toka ali ko programska ura ni nastavljena.

Pritisnite tipko $\oplus$ ali $\ominus$ za nastavitev pravega časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

4.3 Spreminjanje časa



Časa ne morete spremeniti, če deluje funkcija Trajanje $| \rightarrow |$ ali Konec $\rightarrow |$.

Pritiskajte $\odot$, dokler ne utripa indikator za funkcijo Nastavitev ure.

Za nastavitev novega časa si oglejte » Nastavitev časa«.

4.4 Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje 15 minut.
5. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
6. Naprava naj deluje 15 minut. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. V prostoru poskrbite za zadostno zračenje.

Počakajte, da se pečica ohladi. V topli vodi z dodano manjšo količino sredstva za pomivanje navlažite mehko krpo in jo uporabite za čiščenje notranjosti pečice.

5. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite upravljalni gumb. Upravljalni gumb izskoči.

5.2 Vklp in izklop naprave

nastavitev temperature v položaj za izklop.



Od modela je odvisno, ali ima naprava simbole, indikatorje ali lučke tipk:

- Indikator zasveti, ko se pečica segreje.
- Lučka zasveti, ko naprava deluje.
- Simbol prikazuje, ali je z gumbom izbrana katera izmed funkcij pečice ali temperatura.

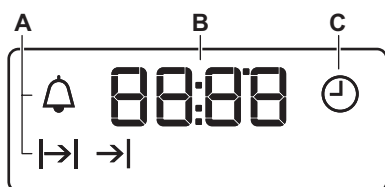
1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo.
3. Če želite izklopiti napravo, obrnite gumba za funkcije pečice in

5.3 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči brez funkcije pečice.
 Gretje zgoraj in spodaj	Za peko in pečenje jedi na eni višini pečice.
 Gretje zgoraj	Za porjavitev kruha, kolačev in peciva. Za dokončevanje že pečenih jedi.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom ter za vlaganje hrane.
 Veliki žar	Za peko velike količine ploščatih jedi in za popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje večjih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Primerno tudi za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj in spodaj.

Funkcija pečice	Uporaba
 Program za piz-zo	Za pečenje na eni višini za jedi, katere želite bolj za-pečene in hrustljave. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj in spodaj.
 Vroči zrak + Parno	Za pripravo jedi v sopari. To funkcijo uporabite za skrajšanje časa priprave ter ohranitev vitaminov in hranil v hrani. Izberite funkcijo in nastavite tempera-turo med 130 °C in 230 °C.

5.4 Prikazovalnik



- A) Indikatorji funkcij
 B) Prikazovalnik časa
 C) Indikator funkcije

5.5 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
—	MINUS	Za nastavev časa.
	URA	Za nastavev časovne funkcije.
+	PLUS	Za nastavev časa.

5.6 Kuhanje v sopari

- Nastavite funkcijo .
- Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete. Predal za vodo polnite z vodo, dokler ne zasveti indikator polne posode za vodo. V posodo lahko natočite največ 900 ml. Količina zadostuje za približno 55 - 60 minut priprave hrane v pečici.



Za tekočino uporabite samo vodo. Ne uporabljajte filtrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin (žganja, viskija, konjaka itd.).

- Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
- Hrano pripravite v pravi posodi.
- Nastavite temperaturo med 130 °C in 230 °C. Rezultati kuhanja v sopari niso dobri pri temperaturah nad 230 °C.

**OPOZORILO!**

Po vsaki uporabi funkcije pare počakajte najmanj 60 minut ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.

Po končanem kuhanju v sopari izpraznite posodo za vodo.

**POZOR!**

Naprava je vroča. Obstaja nevarnost opeklin. Pri praznjenju predala za vodo bodite previdni.

5.7 Indikator prazne posode za vodo

Indikator  prikazuje, da je posoda prazna in da jo je treba napolniti.

Za dodatne informacije si oglejte »Kuhanje v sopari«.

5.8 Indikator polne posode za vodo

Indikator  prikazuje, da je pečica pripravljena za kuhanje v sopari.



Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno pečice. Odstranite vodo z gobo ali krpo.

5.9 Praznjenje posode za vodo

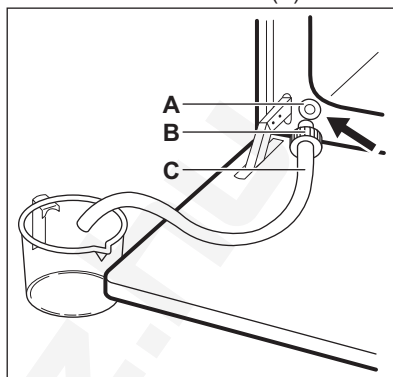
**POZOR!**

Predn začnete prazniti posodo za vodo, se prepričajte, da je naprava hladna.

1. Pripravite odtočno cev (C), ki je priložena navodilom za uporabo.

Prikluček (B) namestite na enega izmed koncev odtočne cevi.

2. Drugi konec odtočne cevi (C) speljite v posodo. Namestite ga nižje od ventila za odvod vode (A).



3. Odprite vrata pečice in vstavite priključek (B) v ventil za odvod vode (A).
4. Med praznjenjem posode za vodo potiskajte priključek.



V posodi je lahko nekaj vode, ko sveti indikator prazne posode za vodo

. Počakajte, da voda preneha teči iz ventila za odvod vode.

5. Prikluček odstranite iz ventila, ko voda preneha teči.



Izčrpane vode ne uporabljajte za ponovno polnjenje posode za vodo.

6. ČASOVNE FUNKCIJE

6.1 Razpredelnica časovnih funkcij

Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
 Trajanje	Za nastavitev časa pečenja pečice.
 Konec	Za nastavitev časa, ko se mora pečica izklopiti.



Funkciji Trajanje  in Konec  lahko uporabite sočasno za nastavitev časa delovanja naprave in časa, ko se mora naprava izklopiti. To vam omogoča vklop naprave z zamikom. Najprej nastavite funkcijo Trajanje  in nato Konec .



Pri funkciji odštevalne ure se na prikazovalniku prikaže preostali čas.

3. Ko čas poteče, utripa indikator časovne funkcije in oglasi se zvočni signal. Pritisnite tipko za izklop signala.
4. Gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

6.2 Nastavitev časovnih funkcij

Za funkciji Trajanje  in Konec  nastavite funkcijo ter temperaturo pečenja. To ni potrebno za odštevalno uro .

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati indikator zelene časovne funkcije.
2. Pritisnite  ali  za nastavitev časa za zeleno časovno funkcijo. Časovna funkcija deluje. Na prikazovalniku se prikaže indikator za nastavljeno časovno funkcijo.



Pri funkcijah Trajanje  in Konec  se naprava samodejno izklopi.

6.3 Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte , dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.
2. Pritisnite in držite . Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

7. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Pripomočki za kuhanje v sopari

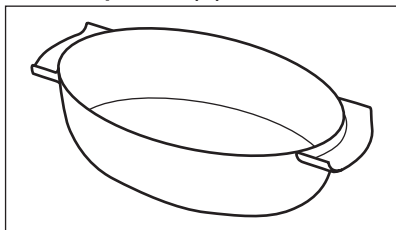


Komplet pripomočkov za kuhanje v sopari ni priložen napravi. Za dodatne informacije se obrnite na krajevnega dobavitelja.

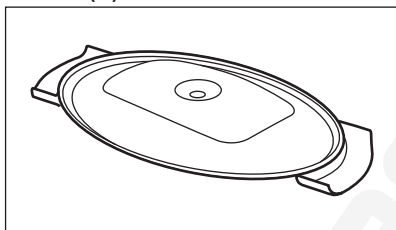
Model za peko dietetičnih jedi za funkcije kuhanja v sopari.

Model sestoji iz steklene posode, pokrova z odprtino za cevko za injektor (C) in jeklenega podstavka za na dno modela.

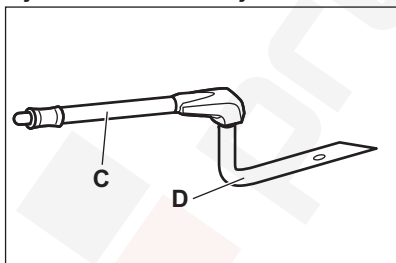
Steklena posoda (A)



Pokrov (B)

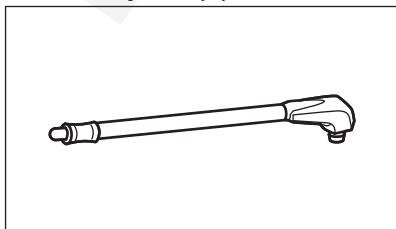


Injektor in cevka za injektor.

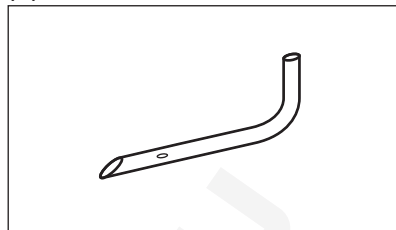


»C« je cevka za injektor za kuhanje v sopari, »D« je injektor za kuhanje z neposredno paro.

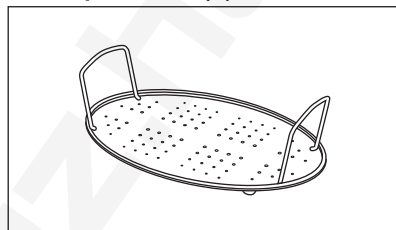
Cevka za injektor (C)



Injektor za kuhanje z neposredno paro (D)



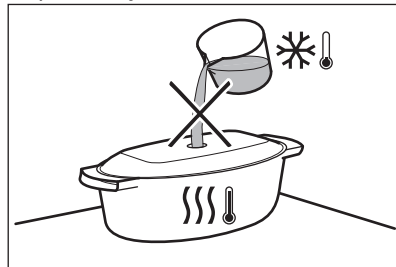
Jeklen podstavek (E)



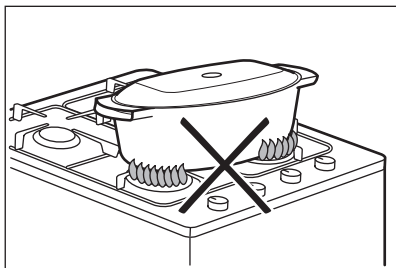
- Vročega modela za peko ne postavljajte na hladne / mokre površine.



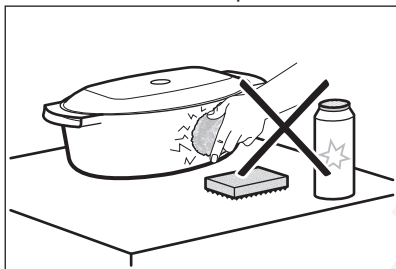
- Ne zlivajte hladnih tekočin v model za peko, ko je ta vroč.



- Modela za peko ne uporabljajte na vročih kuhalnih površinah.



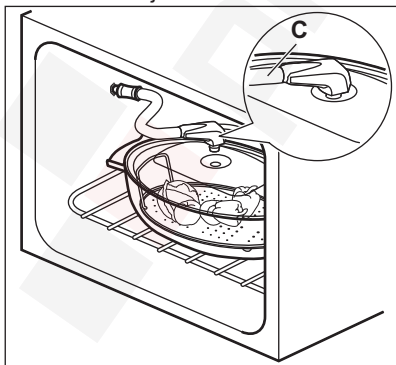
- Modela za peko ne čistite z abrazivi, čistilnimi sredstvi in praški.



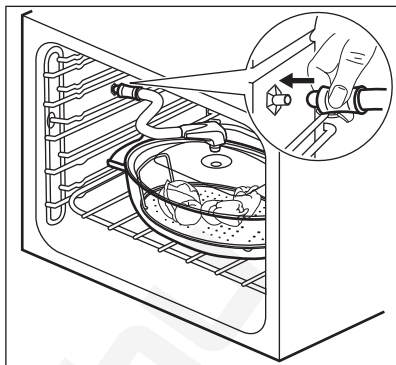
7.2 Kuhanje v sopari v modelu za peko dietetičnih jedi

Živilo položite na jeklen pladenj v modelu in model pokrijte s pokrovom.

1. Vstavite cevko za injektor v posebno odprtino v pokrovu modela za peko dietetičnih jedi.



2. Model za peko postavite na drugi položaj rešetk od spodaj navzgor.
3. Drugi konec cevke za injektor vstavite v dovodno odprtino za paro.



Pazite, da ne stisnete cevke za injektor ali da se ta ne dotakne grelna na vrhu pečice.

4. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

7.3 Kuhanje z neposredno paro

Živilo položite na jeklen podstavek v modelu za peko. Dodajte malo vode.



POZORI!

Ne uporabljajte pokrova.



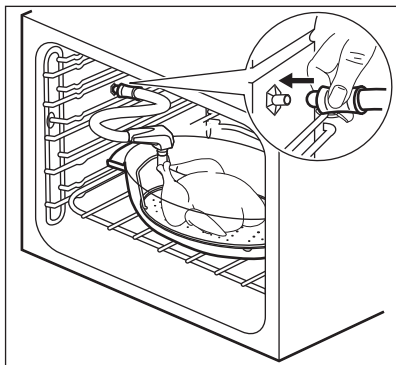
OPOZORILO!

Pri uporabi injektorja med delovanjem pečice bodite pazljivi. Za dotikanje injektorja, ko je pečica vroča, vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Ko ne uporabljate funkcije pare, injektor vedno odstranite iz pečice.



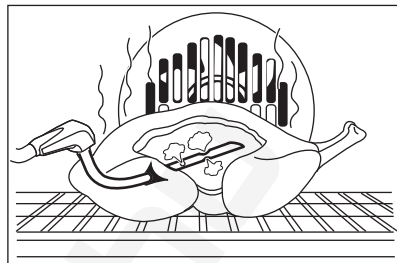
Cevka za injektor je izdelana posebej za kuhanje in ne vsebuje nevarnih materialov.

1. Vstavite injektor (D) v cevko za injektor (C). Drugi konec vstavite v dovodno odprtino za paro.



2. Model za peko postavite na prvi ali drugi položaj rešetk od spodaj navzgor.
Pazite, da ne stisnete cevke za injektor ali da se ta ne dotakne grelca na vrhu pečice.
3. Nastavite pečico za funkcijo kuhanja v sopari.

Ko pripravljate jedi, kot je piščanec, raca, puran, kozliček ali velika riba, vstavite injektor (D) neposredno v odprtino v mesu. Pazite, da ne blokirate odprtin.



Za dodatne informacije o kuhanju v sopari si oglejte razpredelnice za kuhanje v sopari v poglavju »Namigi in nasveti«.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

8.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje naprave ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno

pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

9. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

9.1 Splošne informacije

- Naprava ima pet položajev rešetk. Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če

med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.

- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

9.2 Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

9.3 Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite

nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

9.4 Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

9.5 Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

Pecivo

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	60 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita) ¹⁾	170	2	160	2 (levo in desno)	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	V pekaču za pecivo

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Kolač z marmelado	170	2	165	2 (levo in desno)	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	170	2	160	2	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač / bogata sadna torta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	V pekaču za kruh
Drobno pecivo - en nivo	170	3	140 - 150	3	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - en nivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	V pekaču za pecivo
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškoti / pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	120	3	120	3	80 - 100	V pekaču za pecivo

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Poljubčki-dva nivoja ¹⁾	-	-	120	2 in 4	80 - 100	V pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	V pekaču za pecivo
Éclair - en nivo	190	3	170	3	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair - dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	170	1	160	2 (levo in desno)	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

¹⁾ Predgretje pečice za 10 minut.

Kruh in pizza

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Beli kruh ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos
Rženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje ¹⁾	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Čajni kolački ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	V pekaču za pecivo

¹⁾ Predgretje pečice za 10 minut.

Sadni kolači

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Narastek s testeninami	200	2	180	2	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60	V modelu
Pite (quiche) ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	V modelu
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu
Kaneloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	V modelu

¹⁾ Predgretje pečice za 10 minut.

Meso

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	180	2	180	2	90 - 120	Na rešetki
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	2	200	2	50 - 60	Na rešetki

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210	2	200	2	60 - 70	Na rešetki
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	2	200	2	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	180	2	170	2	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	180	2	160	2	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	190	2	175	2	110 - 130	Stegno
Piščanec	220	2	200	2	70 - 85	Cel
Puran	180	2	160	2	210 - 240	Cel
Raca	175	2	220	2	120 - 150	Cela
Gos	175	2	160	1	150 - 200	Cela
Zajec	190	2	175	2	60 - 80	Razkosan
Zajec	190	2	175	2	150 - 200	Razkosan
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cel

Ribe

Jed	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas (min.)	Opombe
	Temperatura (°C)	Položaj rešetk	Temperatura (°C)	Položaj rešetk		
Postrv / orada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filejev

9.6 Infra pečenje

Govedina

Jed	Količina	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Goveja pečenka ali file, manj zapečen ¹⁾	na cm debeline	190 - 200	5 - 6	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen ¹⁾	na cm debeline	180 - 190	6 - 8	1 ali 2
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen ¹⁾	na cm debeline	170 - 180	8 - 10	1 ali 2

¹⁾ Pečico predhodno ogrejte.

Svinjina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pleče, vrat, šunka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Kotlet, rebrca	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ali 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ali 2
Svinjska krača (predhodno kuhan)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ali 2

Teletina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena teletina	1	160 - 180	90 - 120	1 ali 2
Telečja krača	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ali 2

Jagnjetina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Jagnje-stegno, pečena jagnjetina	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ali 2
Jagnječji hrbet	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ali 2

Perutnina

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Porcije perutnine	0,2 - 0,25 vsaka	200 - 220	30 - 50	1 ali 2
Piščanec, polovica	0,4 - 0,5 vsaka	190 - 210	35 - 50	1 ali 2
Piščanec, pitanec	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ali 2
Raca	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ali 2
Gos	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ali 2
Puran	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ali 2
Puran	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ali 2

Riba

Jed	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Pečena riba, cela	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ali 2

9.7 Sušenje - Vroči zrak

- Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

- Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Fižol	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gobe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zelišča	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Sadje

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Slive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Jed	Temperatura (°C)	Čas (h)	Položaj rešetk	
			1 položaj	2 položaja
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabolčni krljji	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.8 Vroči zrak + Parno

Kolači in pecivo

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Jabolčni kolač ¹⁾	160	60 - 80	2	V tortnem modelu 20 cm
Pite	175	30 - 40	2	V tortnem modelu 26 cm
Angleški sadni kolač	160	80 - 90	2	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	160	35 - 45	2	V tortnem modelu 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V tortnem modelu 20 cm
Češpljev kolač ¹⁾	160	40 - 50	2	V pekaču za kruh
Drobno pecivo	150 - 160	25 - 30	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo	150	20 - 35	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo
Pekovsko pecivo ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	V pekaču za pecivo
Brioš (sladki kruh) ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 in 4)	V pekaču za pecivo

¹⁾ Predgretje pečice za 10 minut.

Kruh in pizza

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Beli kruh ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kosa, 500 g za vsak kos
Kruhki/Žemlje ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 in 4)	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	V pekaču za pecivo

¹⁾ Predgretje pečice za 10 minut.

Sadni kolači

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Polnjena zelenjava	170 - 180	30 - 40	1	V modelu
Lazanja	170 - 180	40 - 50	2	V modelu
Gratiniran krompir	160 - 170	50 - 60	1 (2 in 4)	V modelu

Meso

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Pečena svinjina	1000	180	90 - 110	2	Na rešetki
Teletina	1000	180	90 - 110	2	Na rešetki
Goveja pečena - manj zapečena	1000	210	45 - 50	2	Na rešetki
Goveja pečena - srednje zapečena	1000	200	55 - 65	2	Na rešetki
Goveja pečena - dobro zapečena	1000	190	65 - 75	2	Na rešetki
Jagnjetina	1000	175	110 - 130	2	Stegno
Piščanec	1000	200	55 - 65	2	Cel
Puran	4000	170	180 - 240	2	Cel
Raca	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Cela
Gos	3000	160 - 170	150 - 200	1	Cela
Zajec	-	170 - 180	60 - 90	2	Razkosan

Riba

Jed	Količina (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Postrv	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 ribe
Tuna	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filejev
Oslič	-	200	20 - 30	2	-

Pogrevanje s paro

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk	Opombe
Mesni zvitki / Gratin ¹⁾	140	15 - 25	2	Pogrejte na krožniku
Testenine in omaka ¹⁾	140	10 - 15	2	Pogrejte na krožniku
Priloge (npr. riž, krompir, testenine) ¹⁾	140	10 - 15	2	Pogrejte na krožniku
Jedi za na en krožnik ¹⁾	140	10 - 15	2	Pogrejte na krožniku
Meso ¹⁾	140	10 - 15	2	Pogrejte na krožniku
Zelenjava ¹⁾	140	10 - 15	2	Pogrejte na krožniku

¹⁾ Predgretje pečice za 10 minut.

9.9 Priprava v modelu za peko dietetičnih jedi

Uporabite funkcijo Vroči zrak + Parno.

Zelenjava

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Brokoli, cvetki	150	20 - 25	2
Jajčevci	150	15 - 20	2
Cvetača, cvetki	150	25 - 30	2
Paradižnik	150	15	2
Beli beluši	150	35 - 45	2
Zeleni beluši	150	25 - 35	2
Bučka, narezana	150	20 - 25	2
Korenje	150	35 - 40	2
Koromač	150	30 - 35	2
Koleraba	150	25 - 30	2
Trakovi paprike	150	20 - 25	2
Rezine zelene	150	30 - 35	2

Meso

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Kuhana šunka	150	55 - 65	2
Poširane piščančje prsi	150	25 - 35	2
Kasseler (prekajena svinjska zarebrnica)	150	80 - 100	2

Riba

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Postrv	150	25 - 30	2
Lososov file	150	25 - 30	2

Priloge

Jed	Temperatura (°C)	Čas (min.)	Položaj rešetk
Riž	150	35 - 40	2
Neolupljen krompir, srednje velik	150	50 - 60	2
Kuhan krompir, nar-ezan na četrtine	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

10. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Opombe glede čiščenja

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.
- Notranjost naprave po vsaki uporabi očistite. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki hrane se lahko vžgejo. Pri ponvi za žar je nevarnost večja.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
- Če imate pribor z zaščito proti prijetanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v

pomivalnem stroju. To lahko poškoduje premaz proti prijetanju.

10.2 Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija



Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo. Nikoli ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih sredstev, ki bi lahko poškodovale površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

10.3 Čiščenje tesnil vrat

- Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Naprave ne uporabljajte, če je

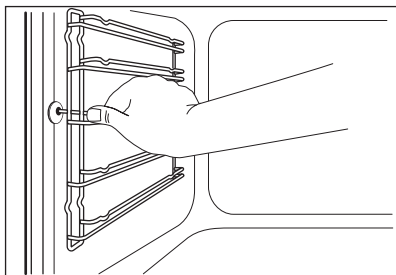
tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

- Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

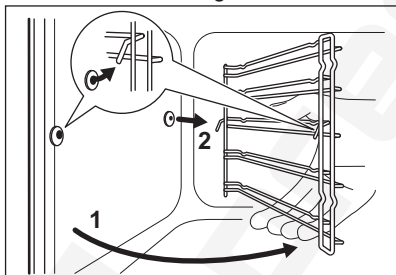
10.4 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Predn začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk.

1. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

10.5 Čiščenje posode za vodo



OPOZORILO!

Vode ne zlivajte v posodo za vodo med čiščenjem.



Med čiščenjem lahko nekaj vode kapne iz dovoda za paro v pečico. Na nivo rešetke neposredno pod dovod za paro postavite prestrezno posodo, da preprečite kapljanje vode na dno pečice.

Po določenem času lahko v pečici nastane vodni kamen. Če želite to preprečiti, očistite dele pečice, ki ustvarjajo paro. Posodo izpraznite po vsakem kuhanju v sopari.

Vrste vode

- **Meha voda z nizko vsebnostjo apnenca** - proizvajalec jo priporoča, ker zmanjša število čiščenj.
- **Voda iz pipe** - lahko jo uporabite, če je dovod vode v vašem gospodinjstvu opremljen s filtrom ali mehčalcem vode.
- **Trda voda z visoko vsebnostjo apnenca** - ne vpliva na delovanje naprave, a poveča število čiščenj.

RAZPREDELNICA KOLIČINE KALCIJA, KI JO NAVAJA SZO (Svetovna zdravstvena organizacija)

Kalcijeve usedline	Trdota vode		Klasifikacija vode	Zaženite postopek odstranjevanja vodnega kamna na
	(francoske stopinje)	(nemške stopinje)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Mehka	75 ciklov - 2,5 meseca
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Srednja trdota	50 ciklov - 2 meseca
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Trda ali apnenčasta	40 ciklov - 1,5 meseca

Kalcijeve usedline	Trdota vode		Klasifikacija vode	Zaženite postopek odstranjevanja vodnega kamna na
	(francoske stopinje)	(nemške stopinje)		
preko 180 mg/l	več kot 18	več kot 10	Zelo trda	30 ciklov - 1 mesec

1. Posodo za vodo napolnite z 850 ml vode in 50 ml citronske kisline (pet čajnih žličk). Izklopite pečico in počakajte približno 60 minut.
2. Vključite pečico in nastavite funkcijo Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo 230 °C. Pečico izklopite po 25 minutah in pustite, da se ohlaja 15 minut.
3. Vključite pečico in nastavite funkcijo Vroči zrak + Parno. Nastavite temperaturo med 130 in 230 °C. Pečico izklopite po 10 minutah.

Pustite, da se ohladi, in nadaljujte z odstranjevanjem vsebine iz posode. Oglejte si »Praznjenje posode za vodo«.

4. Izperite posodo za vodo in s krpo očistite ostanke vodnega kamna v pečici.
5. Očistite odtočno cev v topli vodi z milom. Da bi preprečili poškodbe, ne uporabljajte kislin, razpršil ali podobnih čistil.

10.6 Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo.



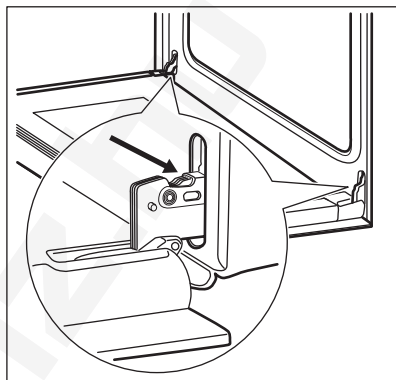
Če poskušate odstraniti notranje steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



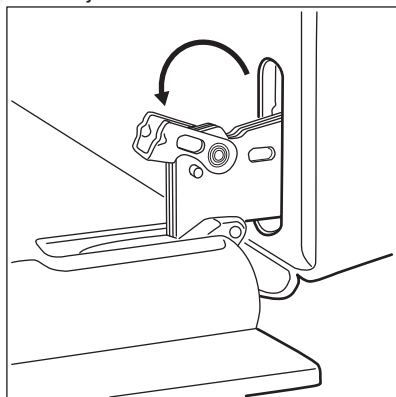
POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez notranje steklene plošče.

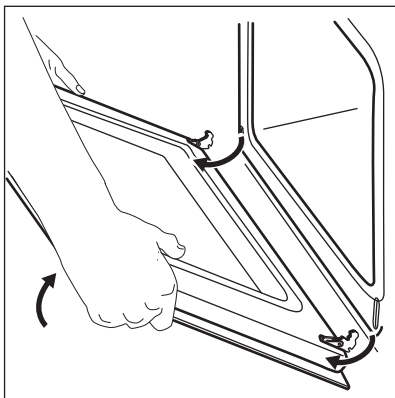
1. Vrata odprite do konca in primate tečaja vrat.



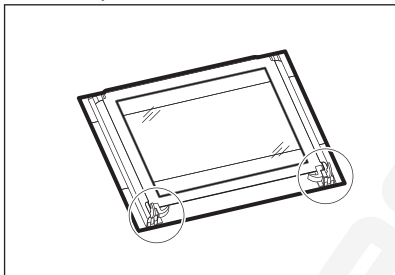
2. Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.



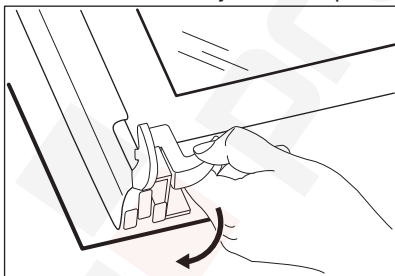
3. Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



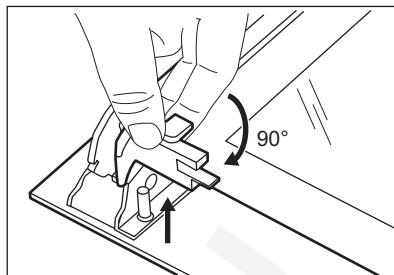
4. Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



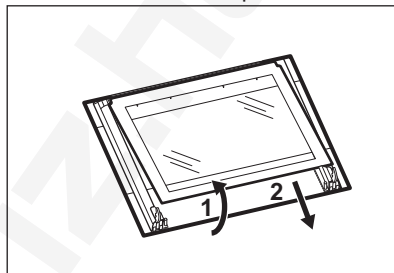
5. Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



6. Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



7. Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.

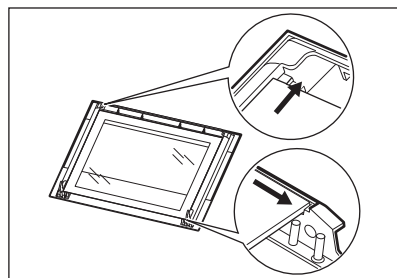


8. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Ko končate s čiščenjem, namestite stekleno ploščo in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.

Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



10.7 Zamenjava žarnice

Na dno notranjosti naprave postavite krpo. To preprečuje škodo na steklenem pokrovu žarnice in na pečici.

**OPOZORILO!**

Nevarnost smrti zaradi električnega udara! Pred zamenjavo žarnice odklopite varovalko. Žarnica in steklen pokrov žarnice sta lahko vroča.

**POZOR!**

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

1. Izklopite napravo.
2. Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

Luč zadaj

1. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite steklen pokrov.

11. ODPRAVLJANJE TEŽAV

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Pečica je izklopljena.	Vklopite pečico.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Sprožena je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za motnjo. Če se varovalka sproža vedno znova, se obrnite na električarja.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Ponastavite uro.
Luč ne sveti.	Luč je okvarjena.	Zamenjajte žarnico.
Na živilih in v notranjosti pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte stati v pečici dlje kot 15 - 20 minut.
V pečici je voda.	V posodi za vodo je preveč vode.	Izklopite pečico in obrišite vodo s krpo ali gobo.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Indikator »Polna posoda za vodo«  ne sveti.	V posodi za vodo ni dovolj vode.	Posodo polnite z vodo, dokler ne zasveti indikator. Če začne voda iztekati iz pečice in indikator še vedno ne sveti, se obrnite na strokovno usposobljenega serviserja.
Sveti indikator »Prazna posoda za vodo«  .	V posodi za vodo ni vode.	Napolnite posodo. Če indikator še vedno sveti, se obrnite na strokovno usposobljenega serviserja.
Kuhanje v sopari ne deluje.	V posodi za vodo ni vode.	Napolnite posodo za vodo.
Kuhanje v sopari ne deluje.	Vodni kamen zapira odprtino.	Preverite dovodno odprtino za paro. Odstranite vodni kamen.
Posoda za vodo se prazni več kot tri minute ali pa voda izteka iz dovodne odprtine za paro.	V pečici so obloge iz vodnega kamna.	Očistite posodo za vodo. Oglejte si »Čiščenje posode za vodo«.

11.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične

navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

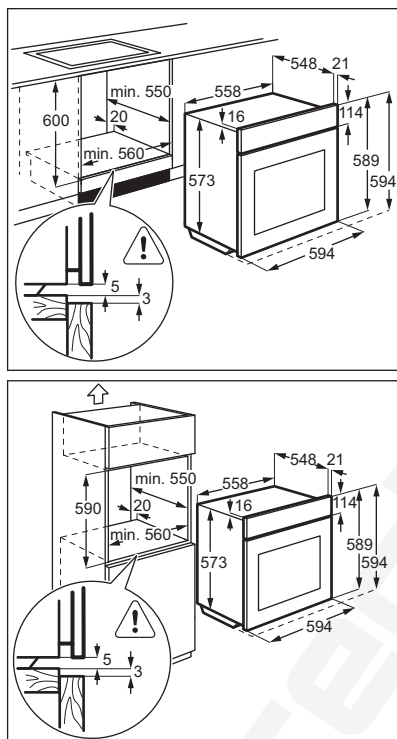
12. NAMESTITEV



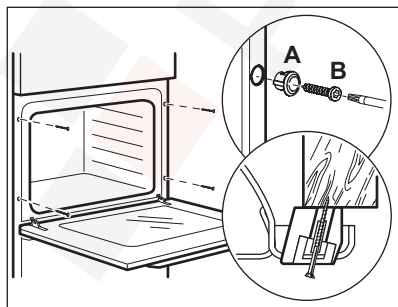
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Vgradnja



12.2 Pritrditev naprave na omarico



12.3 Električna namestitvev



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

12.4 Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe in razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
največ 1380	3 x 0,75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1,5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Standardni podatki o izdelku in informacije v skladu z EU 65-66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOB6410AOX
Kazalo energijske učinkovitosti	99.7
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri običajni obremenitvi ter načinu gretja zgoraj in spodaj	0.93 kWh/program
Poraba energije pri običajni obremenitvi in načinu ventilacije	0.85 kWh/program
Število pečic	1
Vir toplote	Elektrika
Glasnost	72 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	34.1 kg

EN 60350-1 - Gospodinski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

13.2 Varčevanje z energijo

Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

- **Splošni namigi**

- Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice pravilno zaprta, med pečenjem pa jih čim manj odpirajte.
- Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.
- Ko je mogoče, jed postavite v pečico brez predhodnega segrevanja.

- Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo, odvisno od trajanja pečenja. Akumulirana toplota v pečici še naprej omogoča pečenje.
- Z akumulirano toploto pogrejte ostala živila.

- **Pečenje s pomočjo ventilatorja** - ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice z ventilatorjem, da prihranite energijo.
- **Ohranjanje živil toplih** - če želite uporabiti akumulirano toploto za ohranitev toplega obroka, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter

reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstviškimi odpadki. Izdelek vrnite na

krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





