www.eluxshop.hu

Thinking of you
Electrolux

EOC6631

HR	PEĆNICA NA PARU	UPUTE ZA UPORABU 2
HU	GŐZÖLŐS SÜTŐ	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 38

www.eluxshop.hu

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI 3
2. SIGURNOSNE UPUTE 4
3. OPIS PROIZVODA 6
4. PRIJE PRVE UPORABE 7
5. SVAKODNEVNA UPORABA 7
6. FUNKCIJE SATA 10
7. KORIŠTENJE PRIBORA 11
8. DODATNE FUNKCIJE 16
9. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE 17
10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 28
11. RJEŠAVANJE PROBLEMA 34
12. POSTAVLJANJE 36

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i elegantan, projektiran je s vama u mislima. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:

Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:
www.electrolux.com

Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.RegisterElectrolux.com

Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.
Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci.
Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.

Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije.

Opće informacije i savjeti

Informacije o zaštiti okoliša

Zadržava se pravo na izmjene.

www.eluxshop.hu

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba

UPOZORENJE
Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem. Djeca mlađa od 3 godine ne smiju se ostaviti bez nadzora u blizini uređaja.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

www.eluxshop.hu

- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za pečenje mesa koja je preporučena za ovaj uređaj.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice plitica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili ovlašteni servis ili osoba sličnih kvalifikacija mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste isključili mogućnost strujnog udara.

2. ⚠ SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje

⚠ **UPOZORENJE**
Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučenih s uređajem.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

Spajanje na električnu mrežu

⚠ **UPOZORENJE**
Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Pobrinite se da nakon postavljanja postoji pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), prekidače i sklopnike struje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz

www.eluxshop.hu

električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.2 Upotreba

UPOZORENJE
Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok je uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Vrata uređaja uvijek držite zatvorenima kad je uređaj u radu.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.

UPOZORENJE
Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:

  – ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.

  – ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno uređaja.

  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.

  - ne držite vlažnu hranu i posuđe u uređaju nakon završetka kuhanja.

  - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja. To nije neispravnost u smislu prava na jamstvo.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku pliticu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.

Pečenje s parom

UPOZORENJE
Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Nemojte otvarati vrata uređaja tijekom pečenja na pari. Može doći do oslobađanja pare.

2.3 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE
Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite sprej za pećnicu, poštujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

Pirolitičko čišćenje

UPOZORENJE
Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključenja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili funkcije Prva Uporaba iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
  – Sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/ naslage ulja ili masti.
  – Sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem)

www.eluxshop.hu

te posebno sve neprianjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.

- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj postane vruć a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te stoga korisnici moraju:
  - Omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
  - Omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
  - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci, također, mogu biti visoko osjetljivi na lokalne promjene temperature u blizini svih pirolitičkih pećnica.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama. pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih kemijskih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući i djecu ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.4 Osvijetljenje unutrašnjosti

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite je za kućno osvjetljenje.

UPOZORENJE
Opasnost od strujnog udara.

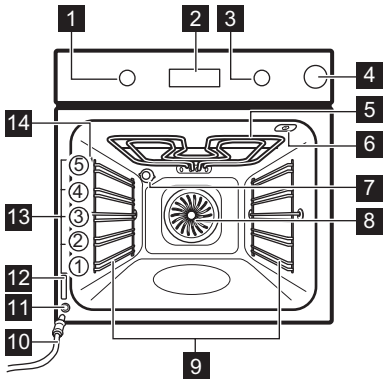
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika.

2.5 Odlaganje

UPOZORENJE
Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.
- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

3. OPIS PROIZVODA



1 Regulator funkcija pećnice
2 Elektronski programator
3 Tipka regulatora temperature
4 Spremnik za vodu
5 Roštilj
6 Utičnica sonde za pečenje mesa
7 Svjetlo pećnice
8 Ventilator
9 Vodilica plitice, može se skinuti
10 Cijev za ispuštanje
11 Ventil za izlaz vode
12 Nazivna pločica
13 Položaji police
14 Otvor za paru

3.1 Pribor pećnice

- **Mreža za pečenje**
  Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.
- **Pekač za pecivo**

www.eluxshop.hu

Za torte i biskvite.

- **Plitica za roštiljanje/pečenje**
  Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.
- **Sonda za pečenje mesa**
  Za mjerenje koliko je jelo pečeno.
- **Sklopive vodilice**
  Za police i pekače.

4. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE
Pogledajte poglavlja Sigurnost.

4.1 Početno čišćenje

- Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica (ako je primjenjivo).
- Uređaj očistite prije prve upotrebe.

Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

4.2 Namještanje vremena

Na zaslonu se prikazuje **hr** i **12:00**. **12** treperi.

1. Pritisnite **+** ili **-** za namještanje točnog sata.
2. Za potvrdu pritisnite . To je potrebno samo pri prvom namještanju vremena. Nakon toga, nova vrijednost vremena snima se automatski nakon pet sekundi.
   Na zaslonu se prikazuje **min** i postavljeni sat. **00** treperi.
3. Pritisnite **+** ili **-** za namještanje točnih minuta.
4. Za potvrdu pritisnite . To je potrebno samo pri prvom namještanju vremena. Nakon toga, nova vrijednost vremena snima se automatski nakon pet sekundi.
   Zaslon prikazuje novo vrijeme.

Promjena vremena

Vrijeme možete promijeniti samo ako je uređaj isključen.

Pritišćite sve dok na zaslonu ne treperi indikator vremena . Za namještanje novog vremena koristite postupak u "Namještanje vremena".

4.3 Prethodno zagrijavanje

Zagrijte prazni uređaj kako bi preostale masnoće izgorjele.

1. Postavite funkciju i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite neka uređaj radi 45 minuta.
3. Postavite funkciju i maksimalnu temperaturu.
4. Pustite neka uređaj radi 15 minuta.

Dodatna oprema se može zagrijati više nego inače. Uređaj može stvarati neugodan miris i dim. To je sasvim normalno. Provjerite je li protok zraka dovoljan.

5. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE
Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

5.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

1. Prekidač funkcija pećnice okrenite na jednu od funkcija pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za postavljanje temperature.
3. Za isključivanje uređaja okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

www.eluxshop.hu

5.2 Funkcija pećnice

Funkcije pećnice		Uporaba
0	Položaj Isključeno (Off)	Uređaj je isključen.
	Brzo zagrijavanje pećnice	Za skraćivanje vremena zagrijavanja.
	Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više polica, bez miješanja mirisa.
	Pizza progam	Za pečenje pizze, quiche ili pite.
	Gornji i donji grijač	Za pečenje i prženje na jednoj razini pećnice. Gornji i donji grijač rade istovremeno.
	Donji grijač	Za pečenje kolača hrskavog donjeg dijela ili korice. Radi samo donji grijač.
	Odmrzavanje	Za otapanje zamrznutih namirnica.
	Mali roštilj	Za roštiljanje tankih komada u malim količinama na sredini rešetke. Za pripremu tosta.
	Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa. Roštilj i ventilator pećnice rade naizmjenično, tako da vrući zrak kruži oko hrane.
	Vrući zrak + parno	Za kuhanje na pari.
	Pirolitičko	Za aktiviranje automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice. Ova funkcija omogućuje izgaranje nečistoće preostale u pećnici. Pećnica se zagrijava na otprilike 500 °C.

5.3 Funkcija brzog zagrijavanja

Funkcija brzog zagrijavanja skraćuje vrijeme zagrijavanja.

1. Postavljanje funkcije brzog zagrijavanja. Pogledate tablicu „Funkcije pećnice“.
2. Okrenite regulator temperature + / — za postavljanje temperature.
3. Kad uređaj postigne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.

Funkcija brzog zagrijavanja ne deaktivira se nakon zvučnog signala. Morate je ručno deaktivirati.

4. Postavite funkciju pećnice.

www.eluxshop.hu

5.4 Zaslon

1. Tajmer
2. Indikator zagrijavanja i preostale topline
3. Spremnik s vodom (samo odabrani modeli)
4. Sonda za pečenje mesa (samo odabrani modeli)
5. Brava vrata (samo odabrani modeli)
6. Sati/minute
7. Funkcije sata

5.5 Tipke

Tipka	Funkcija	Opis
	Sat	Za postavljanje funkcije sata.
—, +	Minus, plus	Za postavljanje vremena.
	Zvučni alarm	Za postavljanje zvučnog alarma. Držite tipku pritisnutu dulje od 3 sekunde kako biste aktivirali ili deaktivirali svjetlo pećnice.
°C	Temperatura	Za provjeru temperature pećnice ili temperature sonde za pečenje mesa (ako je primjenjivo). Koristite samo kad funkcija pećnice radi.

5.6 Indikator zagrijavanja i prikaz ostatka topline

Kada uključite funkciju pećnice, stupci na zaslonu se uključuju jedan po jedan. Stupci prikazuju povećava li se ili smanjuje temperatura pećnice.
Kada isključite uređaj, zaslon prikazuje prikaz ostatka topline ako je temperatura pećnica iznad 40 °C. Regulator temperature okrenite lijevo ili desno za prikaz temperature pećnice na zaslonu.

5.7 Pečenje s parom

1. Postavite funkciju .
2. Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili. U spremnik za vodu ulijevate vodu sve dok se ne uključi indikator punog spremnika. Maksimalna zapremina spremnika je 900 ml. To je dovoljno za približno 55 - 60 minuta pečenja.

Kao tekućinu koristite isključivo vodu. Ne upotrebljavajte filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne upotrebljavajte druge tekućine.
Ne stavljate zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol (rakiju, whisky, cognac, itd.) u spremnik za vodu.

3. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
4. Pripremajte hranu u odgovarajućem posuđu.
5. Postavite temperaturu između 130 °C i 230 °C. Parno kuhanje ne daje dobre rezultate na temperaturama iznad 230 °C.
6. Nakon svakog pečenja s parom ispraznite spremnik za vodu.

UPOZORENJE
Pričekajte najmanje 60 minuta nakon svake upotrebe funkcije vrući zrak + parno kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.

5.8 Indikator spremnika za vodu

Kada je uključeno Kuhanje na paru, na zaslonu se prikazuje indikator spremnika za vodu. In-

www.eluxshop.hu

dikator spremnika za vodu prikazuje razinu vode u spremniku.

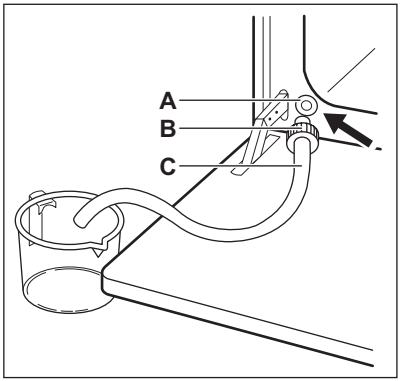
- — Spremnik za vodu je pun. Kada je spremnik pun, oglašava se zvučni signal.
- — Spremnik za vodu je napola pun.
- — Spremnik za vodi je prazan. Zvučni signal se oglašava kada treba napuniti spremnik za vodu.

Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispust će je izliti na dno pećnice.
Vodu upijte spužvom ili krpom.

5.9 Pražnjenje spremnika za vodu

Prije pražnjenja spremnika za vodu provjerite je li se uređaj ohladio.

1. Pripremite cijev za ispuštanje (C) koja se nalazi u istom pakiranju kao i uputstva. Stavite priključak (B) na jedan od krajeva cijevi za ispuštanje.



2. Drugi kraj cijevi za ispuštanje (C) stavite u spremnik. Stavite ga u niži položaj nego ventil za izlaz (A).
3. Otvorite vrata pećnice i umetnite priključak (B) u ventil za izlaz (A).
4. Pritišćite priključak dok praznite spremnik za vodu.
5. Kada voda prestane istjecati, skinite priključak s ventila.

UPOZORENJE
Vodu koju ste ispustili nemojte koristiti za ponovno punjenje spremnika za vodu.

U spremniku za vodu može se nalaziti određena količina vode kada se na zaslonu prikazuje simbol . Pričekajte dok voda ne prestane istjecati kroz ventil za pražnjenje.

6. FUNKCIJE SATA

Simbol	Opis	funkcije
	Zvučni alarm	Za postavljanje vremena odbrojavanja.
	Vrijeme	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena. Pogledajte odjeljak "Namještanje vremena".
|→|	Trajanje	Za postavljanje duljine rada uređaja. Prije postavljanja ove funkcije, prvo postavite funkciju pećnice.

www.eluxshop.hu

Simbol	Opis	funkcije
→|	Završetak	Za postavljanje vremena isključivanja uređaja. Prije postavljanja ove funkcije, prvo postavite funkciju pećnice. Možete istovremeno koristiti Trajanje i Završetak (Odgoda vremena) za postavljanje vremena kada se uređaj mora uključiti te zatim isključiti.

Pritišćite za promjenu funkcije sata.

Pritisnite za potvrdu postavki funkcija sata, ili pričekajte 5 sekundi da se postavka automatski potvrdi.

6.1 Postavljanje funkcije Trajanje i Završetak

1. Pritišćite sve dok se na zaslonu ne zatreperi |→| ili →|.
2. Pritisnite **+** ili **-** za namještanje minuta.
3. Za potvrdu pritisnite .
4. Pritisnite **+** ili **-** za namještanje sati.
5. Za potvrdu pritisnite .
6. Kada je namještanje vremena završeno, treperi simbol |→| ili →| i postavljeno vrijeme. Tijekom dvije minute oglašava se zvučni signal. Uređaj se isključuje. Za isključivanje signala pritisnite tipku.
7. Okrenite podešivač funkcija pećnice u položaj isključeno.

Ako pritisnete tijekom namještanja vremena za funkciju Trajanje |→|, uređaj prelazi na postavljanje funkcije Završetak →|.

6.2 Postavljanje zvučnog alarma

Koristite ga za podešavanje odbrojavanja. Maksimalno vrijeme koje možete postaviti je 23 sata 59 minuta. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Zvučni alarm možete postaviti bilo kada, čak i kad je uređaj isključen.

1. Pritisnite . i **00** trepću na zaslonu.
2. Pritisnite **+** ili **-** za postavljanje zvučnog alarma. Vrijeme se najprije izračunava u minutama i sekundama. Kada je vrijeme koje postavite dulje od 60 minuta, na zaslonu se pojavljuje simbol **hr**. Zvučni alarm sada izračunava vrijeme u satima i minutama.
3. Zvučni alarm pokreće se automatski nakon pet sekundi.

Nakon isteka 90% namještenog vremena, oglašava se zvučni signal. Za isključivanje signala pritisnite tipku.

4. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute se oglašava zvučni signal. **00:00** i trepću na zaslonu. Za isključivanje signala pritisnite tipku.

Ako zvučni alarm postavite dok traju funkcije trajanje ili završetak, na zaslonu se prikazuje simbol .

6.3 Tajmer za mjerenje

Tajmer za mjerenje koristite za praćenje koliko dugo radi pećnica. Uključuje se odmah kada se počne zagrijavati pećnica.
Za poništavanje tajmera za mjerenje, pritisnite i držite **+** i **-**. Tajmer počinje ponovno mjeriti.

Tajmer za mjerenje ne možete koristiti kad radi funkcija Trajanje |→| ili Završetak →|.

7. KORIŠTENJE PRIBORA

UPOZORENJE
Pogledajte poglavlja Sigurnost.

7.1 Sonda za pečenje mesa

Sonda za pečenje mjeri temperaturu jezgre mesa. Kada meso postigne postavljenu temperaturu, uređaj se isključuje.

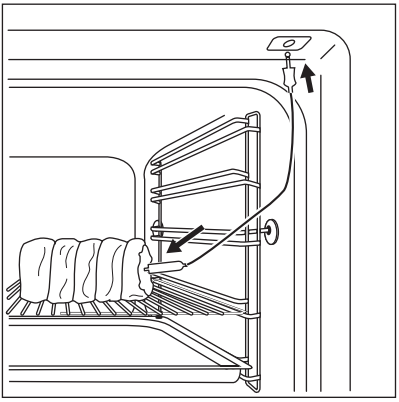
Mogu se postaviti dvije temperature:

- Temperatura pećnice. Pogledajte tablicu za pečenje.
- Temperatura jezgre. Pogledajte tablicu za sondu za pečenje mesa.

www.eluxshop.hu

Koristite samo sondu za pečenje isporučenu s uređajem ili originalne zamjenske dijelove.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Postavite vrh sonde za pečenje mesa (sa simbolom na ručici) u središte mesa.



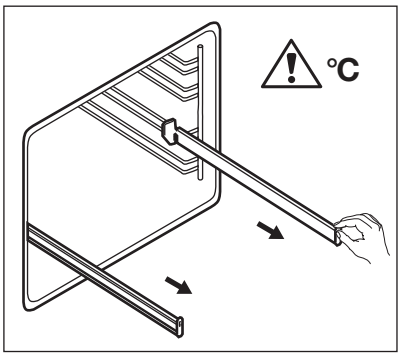
3. Postavite utikač sonde za pečenje u utičnicu na prednjoj strani uređaja. Zaslon prikazuje simbol sonde za pečenje i osnovnu temperaturu jezgre. Kada prvi put koristite sondu za pečenje mesa, zadana temperatura sonde je 60 °C.
4. Dok trepće, možete koristiti tipku temperature za promjenu osnovne temperature jezgre.
5. Pritisnite za pohranu nove temperature ili pričekajte 10 sekundi da se postavka automatski pohrani. Nova zadana temperatura sonde prikazuje se tijekom sljedeće upotrebe sonde za pečenje mesa.
6. Provjerite ostaje li tijekom pečenja sonda za pečenje u mesu i utaknuta u utičnicu.
7. Kad je meso na osnovnoj temperaturi jezgre, simbol temperature jezgre i sonde za pečenje treperi. Oglašava se zvučni signal u trajanju od dvije minute. Pritisnite tipku ili otvorite vrata pećnice za zaustavljanje signala.
8. Isključite utikač sonde za pečenje iz utičnice. Izvadite meso iz uređaja.
9. Isključite uređaj.

Kada uređaj provizorno izračunava vrijeme trajanja po prvi put, na zaslonu trepće simbol -. Kad izračun završi, na zaslonu se prikazuje trajanje pečenja. Izračun traje u pozadini tijekom pečenja, a vrijednost trajanja na zaslonu ažurira se ako je potrebno.

Tijekom pečenja možete bilo kada promijeniti temperaturu jezgre:

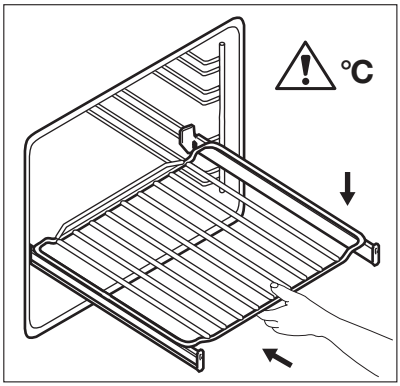
1. Pritisnite °C :
   - Jedan put - na zaslonu se prikazuje postavljena temperatura jezgre koja se svakih 10 sekundi mijenja u trenutnu temperaturu jezgre.
   - Dva puta - na zaslonu se prikazuje trenutna temperatura pećnice koja se svakih 10 sekundi mijenja u postavljenu temperaturu pećnice.
   - Tri puta - na zaslonu se prikazuje postavljena temperatura pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za promjenu temperature.

7.2 Sklopive vodilice



1. Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.

www.eluxshop.hu



2. Žičanu policu stavite na sklopive vodilice i pažljivo ih gurnite u uređaj.

   Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obvezno gurnite do kraja u uređaj.

Upute za postavljanje sklopivih vodilica sačuvajte za daljnju uporabu.

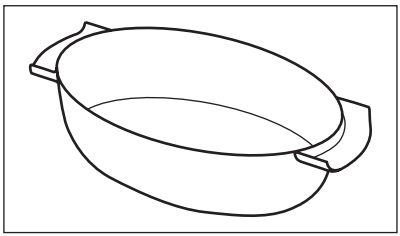
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

POZOR
Sklopive vodilice nemojte prati u perilici posuđa. Ne podmazujte sklopive vodilice.

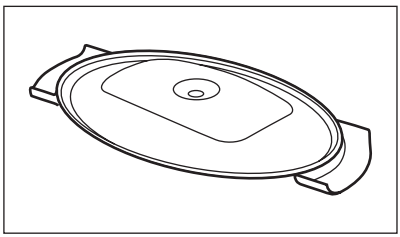
7.3 Pribor za pečenje s parom

Pribor za pečenje s parom ne isporučuje se s pećnicom. Više informacija potražite kod svog lokalnog dobavljača.

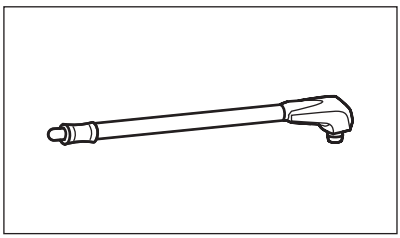
Posuda za dijetno pečenje za funkcije pečenja s parom



- Staklena zdjela (A)

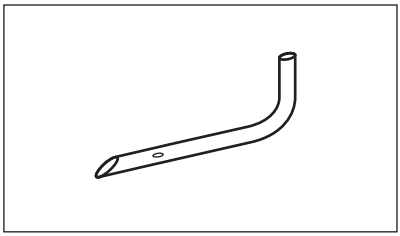


- Poklopac (B)

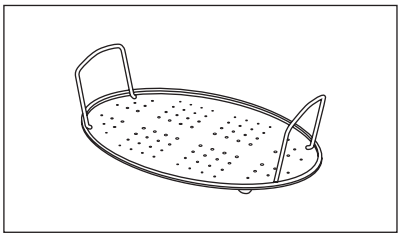


- Cijev mlaznice (C)

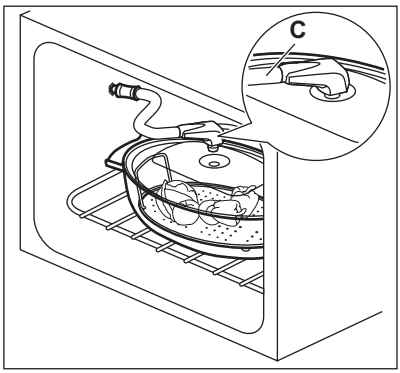
www.eluxshop.hu



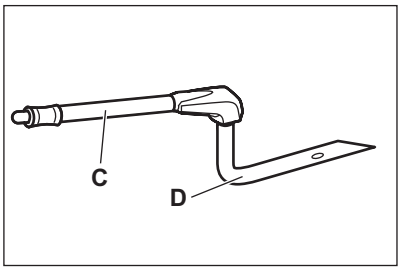
- Mlaznica za izravno pečenje s parom (D)



- Čelična rešetka (E)



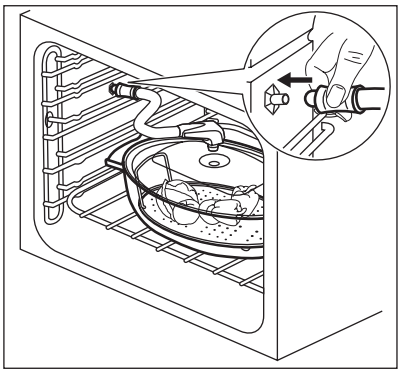
Posuda se sastoji od staklene posude, poklopca s otvorom za cijev mlaznice (C) i čelične rešetke koju stavljate na dno posude za pečenje.



Mlaznica i cijev mlaznice. "C" je cijev mlaznice za pečenje s parom, "D" je mlaznica za izravno pečenje s parom.

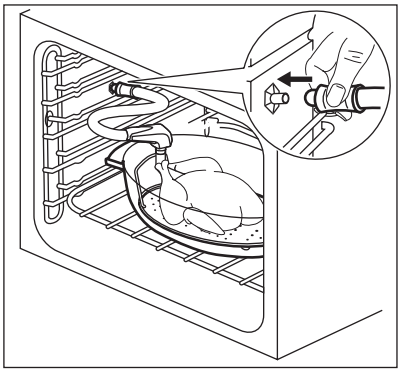
www.eluxshop.hu

Pečenje s parom u posudi za dijetno pečenje



Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje i poklopite poklopcem. Umetnite cijev mlaznice u specijalni otvor na poklopcu posude za dijetno pečenje. Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna. Drugi kraj cijevi mlaznice stavite u ulaz pare (pogledajte poglavlje "Opis proizvoda").
Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom.

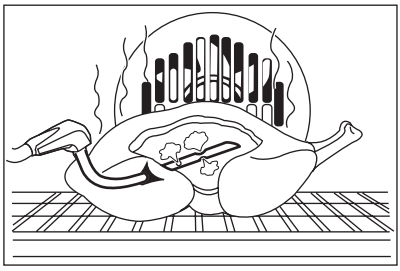
Izravno pečenje s parom



Hranu stavite na čeličnu rešetku unutar posude za pečenje. Dodaje malo vode. Stavite mlaznicu (D) u cijev mlaznice (C). Spojite drugi kraj na ulaz pare.

Ne upotrebljavajte poklopac posude.

Kada kuhate piletinu, patku, puretinu, kozletinu ili veliku ribu, umetnite mlaznicu (D) izravno u prazan dio mesa. Provjerite da niste prouzročili blokiranje otvora.

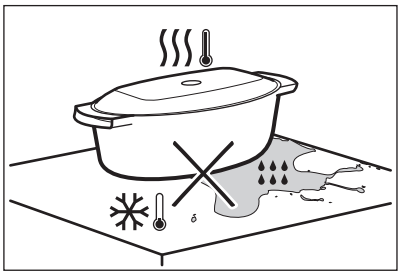


Stavite posudu za pečenje na prvu ili drugu rešetku od dna. Provjerite da ne prignječujete cijev mlaznice ili da ne dodiruje grijač na vrhu pećnice. Postavite pećnicu na funkciju pečenja s parom. Za više informacija o pečenju s parom pogledajte tablice za pečenje s parom u poglavlju "Savjeti i preporuke".

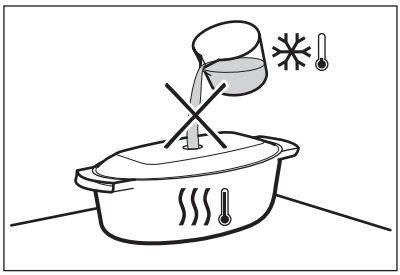
Cijev mlaznice posebno je napravljena za pečenje i ne sadrži štetne tvari.

Pazite kada upotrebljavate mlaznicu kada pećnica radi. Za rukovanje mlaznicom dok je pećnica vruća uvijek koristite kuhinjske rukavice. Mlaznicu uvijek izvadite iz pećnice kada ne upotrebljavate funkciju pare.

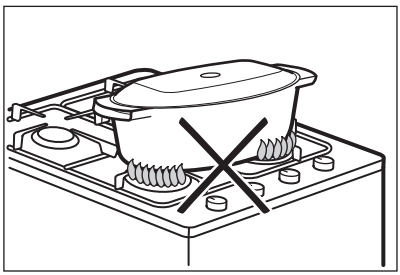
www.eluxshop.hu



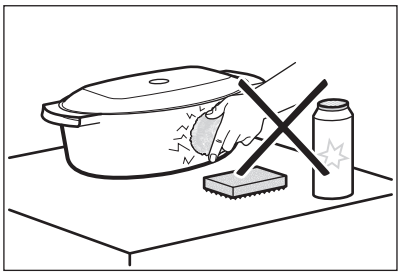
Ne stavljajte vruću posudu za pečenje na hladne / mokre površine.



Ne ulijevajte hladne tekućine u vruću posudu za pečenje.



Ne upotrebljavajte posudu za pečenje na vrućim površinama za kuhanje.



Posudu za pečenje ne čistite abrazivnim sredstvima, ribalicama i deterdžentima.

8. DODATNE FUNKCIJE

8.1 Sigurnosna blokada za djecu

Kada je uključena Sigurnosna blokada za djecu, ne možete rukovati pećnicom. Na ovaj način se sprječava da djeca slučajno uključe uređaj.

Uključivanje i isključivanje funkcije sigurnosne blokade za djecu:

1. Ne postavljajte funkciju pećnice.
2. Pritisnite i istovremeno držite ⏻ i **+** dvije sekunde.

www.eluxshop.hu

3. Oglašava se zvučni signal. Simboli **SAFE** i se uključuju ili isključuju na zaslonu (kad uključite ili isključite funkciju Sigurnosna blokada za djecu).

Ako pećnica ima funkciju Pirolitičko čišćenje, vrata su blokirana. **SAFE** i pojavljuju se na zaslonu kad okrenete prekidač ili pritisnete tipku.

8.2 Blokiranje tipki

Primjenjivo na modele s funkcijom pirolitičko čišćenje.

Blokiranje tipki sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice. Funkciju Blokiranje Tipki možete uključiti samo kada uređaj radi.

Uključivanje i isključivanje funkcije Blokiranje Tipki:

1. Uključite uređaj.
2. Uključite funkciju pećnice ili postavku.
3. Pritisnite i istovremeno držite i **+** dvije sekunde.
4. Oglašava se zvučni signal. **Loc** se uključuje/isključuje na zaslonu (kad uključite ili isključite funkciju Blokiranje tipki).

Ako je pećnica opremljena funkcijom pirolitičko čišćenje, vrata se zaključavaju i na zaslonu se prikazuje . Uređaj možete isključiti dok je Blokiranje tipki uključeno. Kada isključite pećnicu isključuje se funkcija Blokiranje tipki. Na zaslonu se prikazuje **SAFE** i , a vrata pećnice su zaključana. Pritisnite i dvije sekunde istovremeno držite i **+** kako biste otključali pećnicu.
Loc se pojavljuje na zaslonu kada okrenete ili pritisnete tipku. Ako okrenete tipku funkcije pećnice, uređaj se isključuje. Pritisnite i dvije sekunde istovremeno držite i **+** kako biste otključali pećnicu.

5. Okrenite tipku funkcije pećnice u položaj isključeno kako biste vratili osnovne postavke.

8.3 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, uređaj se automatski isključuje nakon nekog vremena:

- Ako funkcija pećnice radi.
- ako ne promijenite temperaturu pećnice.

Temperatura pećnice	Vrijeme isključivanja
30 - 115 °C	12 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - maksimalno °C	3.0 h

Nakon automatskog isključivanja, za ponovni rad uređaja pritisnite tipku.

Automatsko isključivanje radi sa svim funkcijama pećnice, osim Trajanja, Završetka, Odgode i Sonde za pečenje mesa.

8.4 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

8.5 Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se automatski ponovno uključuje kad temperatura padne.

9. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE

- Uređaj ima pet razina polica. Police brojite od dna uređaja.
- Uređaj ima poseban sustav koji cirkulira zrak i konstantno reciklira paru. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. To smanjuje vrijeme kuhanja i potrošnju energije na minimum.
- Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se

www.eluxshop.hu

odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.

- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

9.1 Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.
- Ako koristite dvije plitice istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.
- Funkcija Gornji i donji grijač pri unaprijed postavljenoj temperaturi idealna je za pečenje kruha.

9.2 Pečenje mesa i ribe

- Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.
- Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.
- Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vodu svaki put kad ispari.

9.3 Vremena kuhanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.
U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme kuhanja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

9.4 Tablica pečenja kolača i mesa

TORTE

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomena
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Recepti s tučenim tijestom	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	1	170	2	165	60 - 80	U kalupu za torte od 26cm
Torta s jabukama (Pita s jabukama)	2	170	2 (lijevo i desno)	160	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje[1)]
Štrudl	3	175	2	150	60 - 80	U pekaču za pecivo
Džem-pita	2	170	2 (lijevo i desno)	165	30 - 40	U kalupu za torte od 26cm
Kolač od dizanog tijesta	2	170	2	160	50 - 60	U kalupu za torte od 26cm

www.eluxshop.hu

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomena
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Božićna torta / Bogata voćna torta	2	160	2	150	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm[1)]
Kolač od šljiva	1	175	2	160	50 - 60	U kalupu za pečenje kruha[1)]
Mali kolačići - jedna razina	3	170	3	140 - 150	20 - 30	U pekaču za pecivo
Mali kolačići - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	U pekaču za pecivo
Mali kolačići - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	U pekaču za pecivo
Biskvit / rezanci - jedna razina	3	140	3	140 - 150	30 - 35	U pekaču za pecivo
Biskvit / rezanci - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	U pekaču za pecivo
Biskvit / rezanci - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	U pekaču za pecivo
Poljupci - jedna razina	3	120	3	120	80 - 100	U pekaču za pecivo
Poljupci - dvije razine	-	-	2 i 4	120	80 - 100	U pekaču za pecivo[1)]
Žemlje	3	190	3	190	12 - 20	U pekaču za pecivo[1)]
Ekleri - jedna razina	3	190	3	170	25 - 35	U pekaču za pecivo
Ekleri - dvije razine	-	-	2 i 4	170	35 - 45	U pekaču za pecivo
Voćne pite	2	180	2	170	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm
Bogata voćna torta	1	160	2	150	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Victoria sendvič	1	170	2 (lijevo i desno)	160	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm

1) Predgrijanje 10 minuta.

www.eluxshop.hu

KRUH I PIZZA

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomena
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu[1)]
Raženi kruh	1	190	1	180	30 - 45	U kalupu za pečenje kruha
Kiflice	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	U pekaču za pecivo ili dubokoj plitici[1)]
Pšenične pogače	3	200	3	190	10 - 20	U pekaču za pecivo[1)]

1) Predgrijanje 10 minuta.

PITE

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomena
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Pita od prhkog tijesta s tjesteninom	2	200	2	180	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	2	200	2	175	45 - 60	U kalupu
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	U kalupu[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu[1)]
Caneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu[1)]

1) Predgrijanje 10 minuta.

MESO

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomena
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na mreži za pečenje

www.eluxshop.hu

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomena
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Svinjetina	2	180	2	180	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko govođe pečenje, slabo pečeno	2	210	2	200	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko govođe pečenje, srednje pečeno	2	210	2	200	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko govođe pečenje, dobro pečeno	2	210	2	200	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjski but	2	180	2	170	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	2	180	2	160	100 - 120	2 komada
Janjetina	2	190	2	175	110 - 130	Noga
Pile	2	220	2	200	70 - 85	Cijelo
Puretina	2	180	2	160	210 - 240	Cijela
Patka	2	175	2	220	120 - 150	Cijela
Guska	2	175	1	160	150 - 200	Cijela
Zec	2	190	2	175	60 - 80	Razrezan na komade
Kunić	2	190	2	175	150 - 200	Razrezan na komade
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Cijela

RIBA

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomena
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Pastrva / orada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileta

9.5 Mali roštilj

Predgrijte praznu pećnicu 3 minute prije kuhanja.

www.eluxshop.hu

	Količina		Mali roštilj		Vrijeme kuhanja [min]	
VRSTE JELA	Komadi	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	1. strana	2. strana
Filetirani odresci	4	800	4	maks.	12 - 15	12 - 14
Goveđi odresci	4	600	4	maks.	10 - 12	6 - 8
Kobasice	8	-	4	maks.	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti	4	600	4	maks.	12 - 16	12 - 14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	4	maks.	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	4	maks.	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa	4	400	4	maks.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	maks.	20 - 30	-
Riblji filet	4	400	4	maks.	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči	4 - 6	-	4	maks.	5 - 7	-
Tost	4 - 6	-	4	maks.	2 - 4	2 - 3

9.6 Turbo roštilj

Govedina

VRSTE JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno	po cm debljine	1 ili 2	190 - 200 1)	5 - 6
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno	po cm debljine	1 ili 2	180 - 190 1)	6 - 8
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno	po cm debljine	1 ili 2	170 - 180 1)	8 - 10

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

VRSTE JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Plećka, vrat, but	1 - 1,5 kg	1 ili 2	160 - 180	90 - 120
Kotlet, rebra	1 - 1,5 kg	1 ili 2	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca	750 g – 1 kg	1 ili 2	160 - 170	50 - 60
Buncek (prethodno kuhan)	750 g – 1 kg	1 ili 2	150 - 170	90 - 120

Teletina

VRSTE JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Teleće pečenje	1 kg	1 ili 2	160 - 180	90 - 120

www.eluxshop.hu

VRSTE JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Teleća koljenica	1,5 - 2 kg	1 ili 2	160 - 180	120 - 150

Janjetina

VRSTE JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1,5 kg	1 ili 2	150 - 170	100 - 120
Janeći hrbat	1 - 1,5 kg	1 ili 2	160 - 180	40 - 60

Perad

VRSTE JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Perad u komadima	po 200 - 250 g	1 ili 2	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	po 400 - 500 g	1 ili 2	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5 kg	1 ili 2	190 - 210	50 - 70
Patka	1,5 - 2 kg	1 ili 2	180 - 200	80 - 100
Guska	3,5 - 5 kg	1 ili 2	160 - 180	120 - 180
Puretina	2,5 - 3,5 kg	1 ili 2	160 - 180	120 - 150
Puretina	4 - 6 kg	1 ili 2	140 - 160	150 - 240

Riba (na pari)

VRSTE JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Cijela riba	1 - 1,5 kg	1 ili 2	210 - 220	40 - 60

9.7 Odmrzavanje

VRSTA JELA	[g]	Vrijeme odmrzavanja [min]	Vrijeme daljnjeg odmrzavanja [min]	Napomene
Pile	1000	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Pastrva	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250	30 - 40	10 - 15	-

www.eluxshop.hu

VRSTA JELA	[g]	Vrijeme odmrzavanja [min]	Vrijeme daljnjeg odmrzavanja [min]	Napomene
Krema	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je mjestimično još zamrznuto.
Gateau torta	1400	60	60	-

9.8 Sušenje - Vrući zrak

Prekrijte police pećnice pergament papirom za pečenje

POVRĆE

VRSTA JELA	Položaj rešetke		Temperatura [°C]	Vrijeme [hr]
	1 nivo	2 nivoa		
Grah	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprike	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gljive	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	3	1/4	40 - 50	2 - 3

VOĆE

VRSTA JELA	Položaj rešetke		Temperatura [°C]	Vrijeme [hr]
	1 nivo	2 nivoa		
Šljive	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marelice	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Kruške	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9.9 Vrući zrak + parno

TORTE I KOLAČI

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temp [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
Torta s jabukama	2	160	60 - 80	U kalupu za torte od 20 cm[1)]
Pite	2	175	30 - 40	U kalupu za torte od 26cm
Voćni kolač	2	160	80 - 90	U kalupu za torte od 26cm
Kolač od dizanog tijesta	2	160	35 - 45	U kalupu za torte od 26cm

www.eluxshop.hu

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temp [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
Panettone	2	150 -160	70 - 100	U kalupu za torte od 20 cm[1)]
Torta od šljiva	2	160	40 - 50	U plitici za pečenje kruha[1)]
Mali kolačići	3 (2 i 4)	150 -160	25 - 30	U plitici za pečenje
Biskviti	3 (2 i 4)	150	20 - 35	U plitici za pečenje
Slatka peciva	2	180 - 200	12 - 20	U plitici za pečenje[1)]
Brioche (francuski slatki kruh)	3 (2 i 4)	180	15 - 20	U plitici za pečenje[1)]

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	[g]	Položaj rešetke	Temp [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
Bijeli kruh	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 komada, 500 gr. za svaki komad[1)]
Pecivo-kiflice	500	2 (2 i 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 kiflica u plitici za pečenje[1)]
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	U plitici za pečenje[1)]

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

VOĆNI KOLAČI

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
Punjeno povrće	1	170 - 180	30 - 40	U kalupu
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	U kalupu
Zapečeni krumpir	1 (2 i 4)	160 - 170	50 - 60	U kalupu

MESO

VRSTA JELA	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
Svinjsko pečenje	1000	2	180	90 - 110	Na žičanoj polici
Teletina	1000	2	180	90 - 110	Na žičanoj polici
Goveđe pečenje	1000				
slabo pečeno		2	210	45 - 50	Na žičanoj polici

www.eluxshop.hu

VRSTA JELA	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
srednje pečeno		2	200	55 - 65	Na žičanoj polici
dobro pečeno		2	190	65 - 75	Na žičanoj polici
Janjetina	1000	2	175	110 - 130	Noga
Pile	1000	2	200	55 - 65	Cijelo
Puran	4000	2	170	180 - 240	Cijelo
Patka	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Cijelo
Guska	3000	1	160 - 170	150 - 200	Cijelo
Zec	–	2	170 - 180	60 - 90	Izrezano na dijelove

RIBA

VRSTA JELA	[g]	Položaj rešetke	Temp [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
Pastrva	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 ribe
Tunjevina	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 fileta
Zec	–	2	200	20 - 30	–

PONOVNO ZAGRIJAVANJE PAROM

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
Casserole / Gratinirana jela	2	140	15 - 25	Podgrijavanje na tanjuru[1)]
Tjestenina i umak	2	140	10 - 15	Podgrijavanje na tanjuru[1)]
Prilozi (npr. riža, krumpiri, tjestenina)	2	140	10 - 15	Podgrijavanje na tanjuru[1)]
Jela na jednom tanjuru	2	140	10 - 15	Podgrijavanje na tanjuru[1)]
Meso	2	140	10 - 15	Podgrijavanje na tanjuru[1)]
Povrće	2	140	10 - 15	Podgrijavanje na tanjuru[1)]

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

www.eluxshop.hu

9.10 Kuhanje u posudi za dijetalno kuhanje s Vrućim zrakom + parno

POVRĆE

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme kuhanja [min]
Brokula, cvjetići	2	150	20 - 25
Patlidžan	2	150	15 - 20
Cvjetača, cvjetići	2	150	25 - 30
Krumpir	2	150	15
Bijele šparoge	2	150	35 - 45
Zelene šparoge	2	150	25 - 35
Tikvice, rezane	2	150	20 - 25
Mrkva	2	150	35 - 40
Komorač	2	150	30 - 35
Korabica	2	150	25 - 30
Paprika nasjeckana na trake	2	150	20 - 25
Sjeckani celer	2	150	30 - 35

MESO

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme kuhanja [min]
Kuhana šunka	2	150	55 - 65
Kuhana pileća prsa	2	150	25 - 35
Kasseler (dimljeni svinjeći but)	2	150	80 - 100

RIBA

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme kuhanja [min]
Pastrva	2	150	25 - 30
Fileti od lososa	2	150	25 - 30

PRILOZI

VRSTA JELA	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme kuhanja [min]
Riža	2	150	35 - 40
Neoguljeni krumpir, srednji	2	150	50 - 60
Kuhani krumpir, narezan na četvrtine	2	150	35 - 45
Palenta	2	150	40 - 45

www.eluxshop.hu

9.11 Tablica sonde za pečenje mesa

VRSTA JELA	Temperatura jezgre [°C]
Teleće pečenje	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	45 - 50
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	70 - 75
Svinjski but	80 - 82
Svinjska koljenica	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Pile	98
Zec	70 - 75
Pastrva / orada	65 - 70
Tuna / losos	65 - 70

10. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE
Pogledajte poglavlja Sigurnost.

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Tada prljavštinu možete lakše ukloniti i ona se neće zapeći.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe pećnice očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. Može uništiti neljepljivu oblogu.

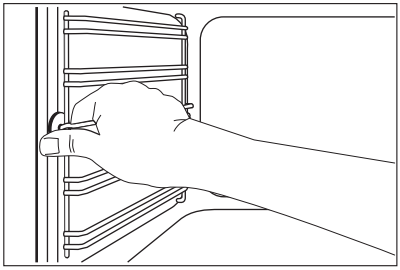
Uređaji od hehrđajućeg čelika ili aluminija:
Vrata pećnice očistite samo čistom spužvom. Osušite ih mekom krpom.
Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer mogu uzrokovati oštećenja površine pećnice. Kontrolnu ploču pećnice očistite na isti način.

10.1 Nosači polica

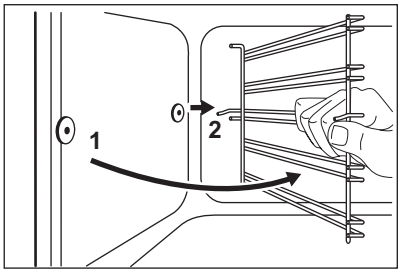
Vodilice polica možete ukloniti kako biste očistili bočne stjenke.

www.eluxshop.hu

Vađenje vodilica plitica



1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.

Postavljanje nosača polica

Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zaobljeni krajevi nosača polica moraju biti okrenuti prema naprijed.

10.2 Pirolitičko

UPOZORENJE
Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opeklina.

POZOR
Ako je ploča za kuhanje postavljena zajedno s uređajem, nemojte je upotrebljavati istovremeno s funkcijom Pirolitičko. To može uzrokovati oštećenja na uređaju.

1. Izvadite sve pomične vodilice za plitice (ako postoje) i pribor iz uređaja. Pogledajte poglavlje "Vađenje vodilica za police".

POZOR
Ne ostavljajte vodilice za plitice koji se mogu ukloniti u pećnici tijekom pirolitičkog čišćenja. Postoji opasnost od oštećenja.

2. Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja.

Postupak čišćenja ne može započeti ako ne zatvorite vrata pećnice.

4. Postavite funkciju Pirolitičko. Pogledajte poglavlje "Funkcije pećnice".
5. Kada zatrepće |→|, pritisnite **+** ili **-** kako biste postavili odgovarajuću proceduru:
   - **P1** - ako pećnica nije jako prljava. Postupak traje 1 h 30 min.
   - **P2** - ako je pećnica prljavija. Postupak traje 2 h 30 min.
6. Pritisnite ⏻ za pokretanje postupka. Za odgodu početka postupka čišćenja možete koristiti funkciju Završetak.

   Kada pećnica postigne postavljenu temperaturu, vrata se zaključavaju. Na zaslonu se prikazuje simbol 🔒 i crtice indikatora topline.

Za prekid pirolitičkog čišćenja prije završetka, prekidač funkcija pećnice okrenite u isključeni položaj.

Kada funkcija Pirolitičko završi, na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme. Vrata pećnice ostaju zaključana. Kada se uređaj ohladi, oglašava se zvučni signal i vrata se otključavaju.

Tijekom rada funkcije Pirolitičko, svjetlo pećnice je isključeno.

www.eluxshop.hu

Podsjetnik za čišćenje

Kako bi vas se podsjetilo da je potrebno obaviti funkciju Pirolitičko, nakon svakog uključivanja i isključivanja pećnice na zaslonu trepće **PYR** tijekom 10 sekundi.

Podsjetnik za čišćenje isključuje se na zaslonu:

- Nakon završetka funkcije Pirolitičko
- Ako istovremeno pritisnete **+** i **-** dok **PYR** trepće na zaslonu.

10.3 Svjetlo pećnice

UPOZORENJE
Pazite prilikom zamjene svjetla pećnice. Postoji opasnost od strujnog udara.

Prije zamjene svjetla pećnice:

- Isključite pećnicu.
- Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

Stavite krpu na dno pećnice kako biste spriječili oštećenja svjetla pećnice i staklenog poklopca.
Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite svjetlo svjetla pećnice prikladnom žaruljom otpornom na temperaturu do 300 °C.

   Koristite istu vrstu svjetla pećnice.
4. Postavite stakleni poklopac.

10.4 Čišćenje spremnika za vodu

UPOZORENJE
Tijekom ciklusa čišćenja, u spremnik za vodu nemojte ulijevati vodu.

Tijekom postupka čišćenja malo vode može kapnuti iz otvora za paru u unutrašnjost pećnice. Stavite pladanj za sakupljanje na razinu police ravno ispod otvora za paru kako biste spriječili curenje vode u unutrašnjost pećnice.

Nakon određenog vremena mogle bi se pojaviti naslage kamenca u pećnici. Kako biste to spriječili, potrebno je čistiti dijelove pećnice koji proizvode paru. Nakon svakog pečenja s parom ispraznite spremnik.

1. Spremnik napunite s 850 ml vode i 50 ml limunske kiseline (pet čajnih žličica). Isključite pećnicu i pričekajte otprilike 60 minuta.
2. Uključite pećnicu i postavite funkciju Vrući zrak + parno . Postavite temperaturu na 230 °C. Isključite uređaj nakon 25 minuta i pustite da se hladi 15 minuta.
3. Uključite pećnicu i postavite funkciju Vrući zrak + parno . Temperaturu podesite između 130 i 230°C. Isključite nakon 10 minuta. Ostavite pećnicu da se ohladi i nastavite s pražnjenjem sadržaja spremnika (pogledajte poglavlje "Pražnjenje spremnika za vodu").
4. Spremnik za vodu isperite i krpom očistite preostali kamenac u unutrašnjosti pećnice.
5. Ručno očistite odvod toplom vodom i sapunicom. Ne koristite kiseline, raspršivače ili slična sredstva za čišćenje kako biste spriječili oštećenja.

Vrste vode

- **Mekana voda s malo kamenca** - preporučuje je proizvođač jer smanjuje postupke čišćenja.
- **Vodovodna voda** - možete je koristiti ako vaš kućni priključak koristi pročistač ili uređaj za omekšavanje vode.
- **Tvrda voda s puno kamenca** - nema utjecaj na učinkovitost rada uređaja, ali povećava učestalost postupaka čišćenja.

TABLICA KOLIČINE KALCIJA ODREĐENE OD SZO (Svjetske zdravstvene organizacije)

Naslage kalcija	Tvrdoća vode (francuski stupnjevi)	Tvrdoća vode (njemački stupnjevi)	Klasifikacija vode	Provedite dekalcifikaciju svakih
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Meka	75 ciklusa - 2,5 mjeseca

www.eluxshop.hu

TABLICA KOLIČINE KALCIJA ODREĐENE OD SZO (Svjetske zdravstvene organizacije)				
Naslage kalcija	**Tvrdoća vode (francuski stupnjevi)**	**Tvrdoća vode (njemački stupnjevi)**	**Klasifikacija vode**	**Provedite dekalcifikaciju svakih**
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Srednja tvrdoća	50 ciklusa - 2 mjeseca
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Tvrda ili krečnjačka	40 ciklusa - 1,5 mjeseca
preko 180 mg / l	iznad 18	iznad 10	Vrlo tvrda	30 ciklusa - 1 mjesec

10.5 Čišćenje vrata pećnice

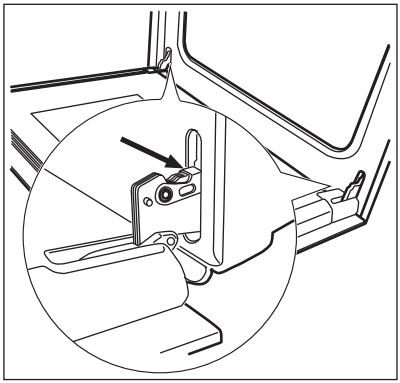
Vrata pećnice sastoje se od četiri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili.

Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

POZOR

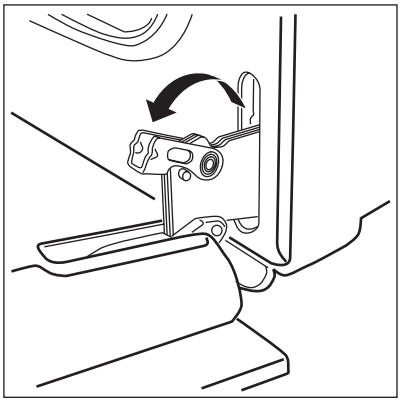
Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

Skidanje vrata pećnice i staklene ploče

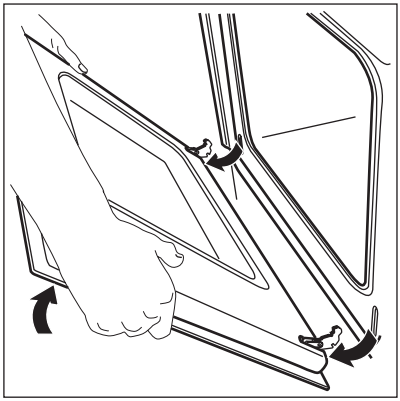


1. Do kraja otvorite vrata i pridržite dvije šarke.

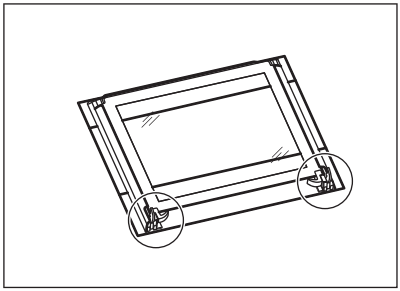
www.eluxshop.hu



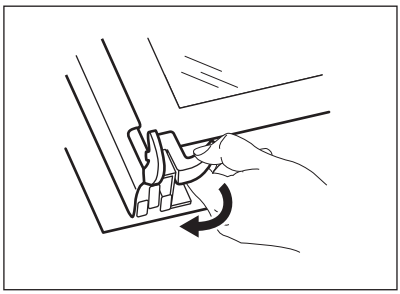
2. Podignite i okrenite poluge na objema šarkama.



3. Vrata pećnice zatvorite do prvog položaja (napola). Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

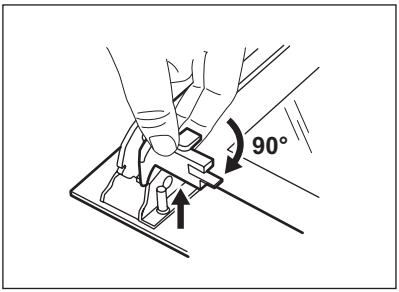


4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.

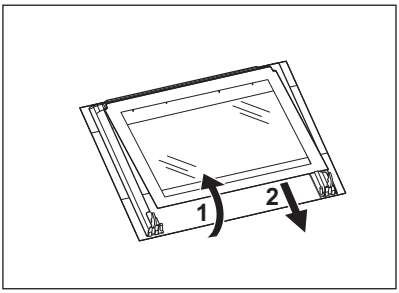


5. Otpustite sustav za blokiranje kako biste izvadili staklene ploče.

www.eluxshop.hu

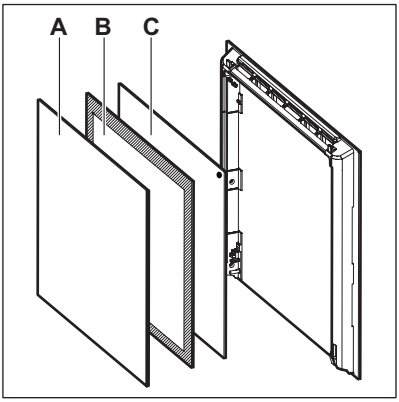


6. Dva pričvrsna elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.

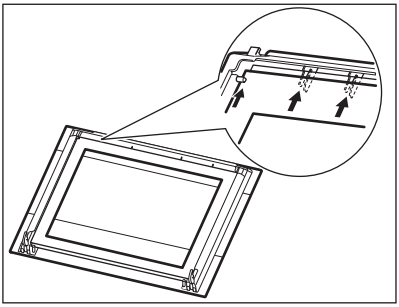


7. Pažljivo podignite (1. korak) i uklonite jednu po jednu staklenu ploču (2. korak). Krenite od gornje ploče.
8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče.

Postavljanje vrata i staklenih ploča



Kada je čišćenje završeno, postavite staklene ploče i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.
Pazite da staklene ploče (A, B i C) vratite ispravnim redoslijedom. Srednja staklena ploča (B) ima ukrasni okvir. Dio s tiskom mora biti okrenut prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče (B) na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.



Provjerite je li srednja staklena ploča pravilno postavljena u ležište (pogledajte sliku).

www.eluxshop.hu

11. RJEŠAVANJE PROBLEMA

UPOZORENJE
Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava.	Uređaj je isključen.	Uključite uređaj.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije namješten.	Namjestite sat. Pogledajte odjeljak "Namještanje vremena".
Pećnica se ne zagrijava.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne zagrijava.	Uključeno je automatsko isključivanje.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne zagrijava.	Roditeljska zaštita je uključena.	Pogledajte poglavlje "Isključivanje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač u kutiji s osiguračima je pregorio.	Provjerite osigurač. Ako osigurač i dalje pregara, pozovite ovlaštenog električara.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite svjetlo pećnice.
Pirolitičko ne započinje. Na zaslonu se prikazuje **C3**.	Vrata nisu zatvorena do kraja ili je brava na vratima neispravna.	Zatvorite vrata do kraja.
Na zaslonu se prikazuje **F102**.	Vrata nisu zatvorena do kraja ili je brava na vratima neispravna.	1. Zatvorite vrata do kraja. 2. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite uređaj. 3. Ako se na zaslonu ponovno prikazuje **F102**, obratite se servisnom centru.
Sonda za pečenje mesa ne radi.	Utikač sonde za pečenje mesa nije ispravno umetnut u utičnicu.	Utikač sonde za pečenje utaknite do kraja u utičnicu.

www.eluxshop.hu

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava. Na zaslonu se prikazuje **Demo**.	Uključen je demo program.	1. Isključite uređaj. 2. Pritisnite i držite pritisnutu tipku **+**. 3. Kada se oglasi zvučni signal, prekidač funkcija pećnice okrenite na prvu funkciju. **Demo** treperi na zaslonu. 4. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno. 5. Otpustite tipku **+**. 6. Regulator temperature okrenite u smjeru kazaljki na satu za tri sekunde. Tri puta se oglašava zvučni signal. Demo program je isključen.
Na zaslonu se prikazuje kod greške koji nije na popisu.	Došlo je do elektroničke pogreške.	1. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite uređaj. 2. Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
U pećnici ima vode.	Previše vode u spremniku za vodu.	Isključite uređaj i uklonite vodu krpom ili spužvom.
Ne radi pečenje s parom.	Kamenac je začepio otvor.	Provjerite otvor za ulaz pare. Odstranite kamenac.
Pražnjenje spremnika za vodu traje više od tri minute ili voda istječe iz otvora za izlaz pare.	U uređaju se nalaze naslage kamenca.	Provjerite spremnik za vodu. Pogledajte "Čišćenje spremnika za vodu".
Jela se predugo ili prebrzo peku.	Temperatura je previsoka ili preniska.	Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute u priručniku za upotrebu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15 - 20 minuta nakon dovršetka pečenja.

Ako ne možete samostalno pronaći rješenje, obratite se dobavljaču ili servisu.
Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta uređaja. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....

www.eluxshop.hu

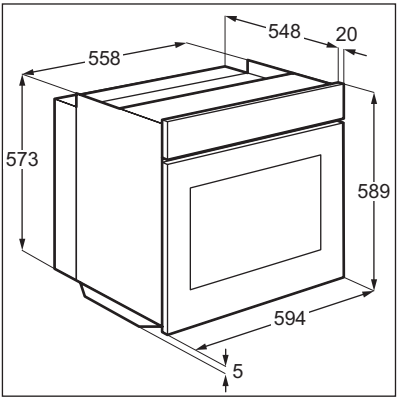
Broj proizvoda (PNC) .....

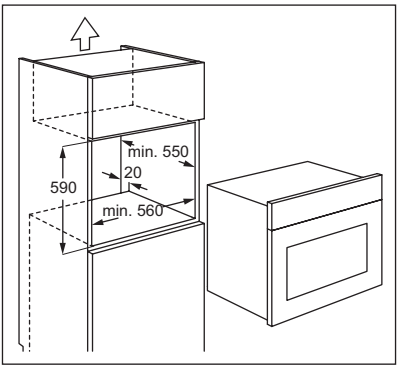
Serijski broj (S.N.) .....

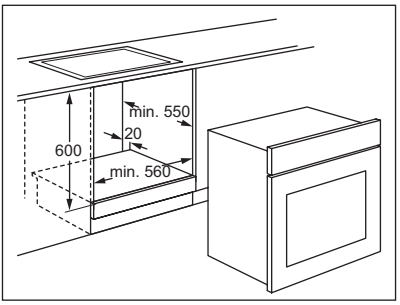
12. POSTAVLJANJE

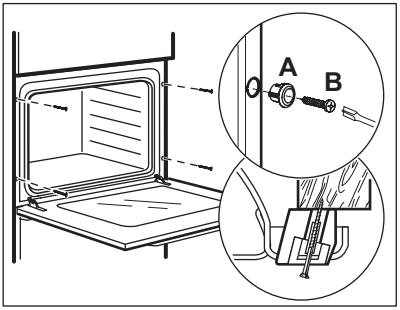
UPOZORENJE
Pogledajte poglavlja Sigurnost.

12.1 Ugradnja









12.2 Električna instalacija

UPOZORENJE
Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere opreza iz poglavlja "Sigurnosne informacije".

Ovaj uređaj opremljen je utikačem i kabelom napajanja.

12.3 Kabel

Vrste kabela primjenjivih za montažu ili zamjenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu (na nazivnoj pločici) i tablicu:

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimalno 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimalno 2300 W	3 x 1 mm²
maksimalno 3680 W	3 x 1,5 mm²

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

www.eluxshop.hu

13. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom .

Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.
Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktiraje nadležnu službu.

www.eluxshop.hu

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK 39
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK 40
3. TERMÉKLEÍRÁS 43
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 43
5. NAPI HASZNÁLAT 44
6. ÓRAFUNKCIÓK 46
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA 48
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK 53
9. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK 54
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS 64
11. MIT TEGYEK, HA... 70
12. ÜZEMBE HELYEZÉS 72

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:

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

További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.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.
Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Figyelmeztetés - Biztonsági információk

Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

www.eluxshop.hu

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

VIGYÁZAT
Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

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

www.eluxshop.hu

- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. ⚠ BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

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

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

Elektromos csatlakoztatás

⚠ **VIGYÁZAT**
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.

www.eluxshop.hu

- 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 egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.2 Használat

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

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

VIGYÁZAT
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

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

  – ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

  – Ne engedjen vizet a forró készülékbe.

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

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

Gőzben sütés

VIGYÁZAT
Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.3 Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.

www.eluxshop.hu

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

Pirolitikus tisztítás

VIGYÁZAT
Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés / tűz / vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A pirolitikus öntisztító funkció vagy a készülék első használata előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső hűtőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlóknak be kell tartaniuk az alábbiakat:
  - Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
  - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus sütőkből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.4 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.

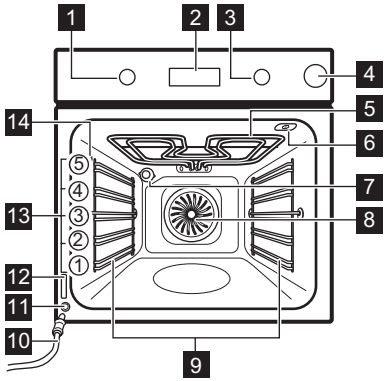
2.5 Ártalmatlanítás

VIGYÁZAT
Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

www.eluxshop.hu

3. TERMÉKLEÍRÁS



1 Sütőfunkció szabályozógombja
2 Elektronikus programkapcsoló
3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
4 Víztartály
5 Grill
6 A húshőmérő szenzor aljzata
7 Sütőlámpa
8 Ventilátor
9 Polcvezető sín, eltávolítható
10 Lefolyócső
11 Vízleeresztő szelep
12 Adattábla
13 Polcszintek
14 Gőz bemenet

3.1 Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**

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

  Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**

  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**

  Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**

  Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polctartót (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 A pontos idő beállítása

A kijelző a következőket mutatja: **hr** és **12:00**. A **12** érték villog.

1. Az óra beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az ⏲ gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.

   A kijelzőn megjelenik a **min** felirat és a beállított óra. **00** kijelzés villog.
3. A perc beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az ⏲ gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.

   A kijelző az új időt mutatja.

A pontos idő módosítása

Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását.

Annyiszor érintse meg a(z) ⏲ érzékelőmezőt, amíg a 🕘 szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn. Új idő beállításához kövesse „A pontos idő beállítása” című részben leírtakat.

www.eluxshop.hu

4.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percig működni a készüléket.
3. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

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

5. NAPI HASZNÁLAT

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

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

5.1 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

5.2 Sütőfunkció

Sütőfunkció		Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Gyors felfűtés	Csökkenti a felmelegedési időt.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez.
	Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
	Alsó sütés	Ropogós vagy kérges aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
	Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.
	Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Pirítós készítéséhez.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
	Hőlégbefúvás + gőz	Párolt ételek elkészítéséhez.

www.eluxshop.hu

Sütőfunkció	Alkalmazás
Pirolitika	A sütő automatikus, pirolitikus tisztításának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből. A sütő kb. 500 °C hőmérsékletre melegszik fel.

5.3 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

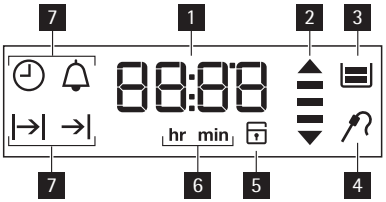
1. Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatot.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a + / — irányba.
3. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.

A Gyors felfűtés funkció nem kapcsol ki a hangjelzést követően. A funkciót kézi vezérléssel kell kikapcsolni.

4. Állítson be egy sütőfunkciót.

5.4 Kijelző

1. Időzítő
2. Felfűtés és maradékhő visszajelző
3. Víztartály (csak bizonyos modelleken)
4. Húshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
5. Ajtózár (csak bizonyos modelleken)
6. Óra / perc
7. Óra funkciók



5.5 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
	Óra	Egy óra funkció beállítása.
—, +	Mínusz, plusz	A pontos idő beállítása.
	Percszámláló	A Percszámláló beállítása. A sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva ezt a gombot 3 másodpercig.
°C	Hőmérséklet	A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzésére (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja.

5.6 Felfűtés és maradékhő visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után vonalak jelennek meg. A vonalak azt jelzik, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.

A kijelzőn a maradékhő visszajelző jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

5.7 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.

www.eluxshop.hu

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. A hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közé állítsa be. A gőz sütés nem nyújt jó eredményt 230 °C feletti hőmérséklet esetén.
6. A gőz sütés után ürítse ki a víztartályt.

VIGYÁZAT
A Hőlégbefúvás + gőz sütés minden használata után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízleeresztő szelepen.

5.8 Víztartály visszajelzője

Amikor a Gőz sütés funkció működik, a kijelzőn a víztartály visszajelzője látható. A víztartály visszajelzője a víz szintjét jelzi a víztartályban.

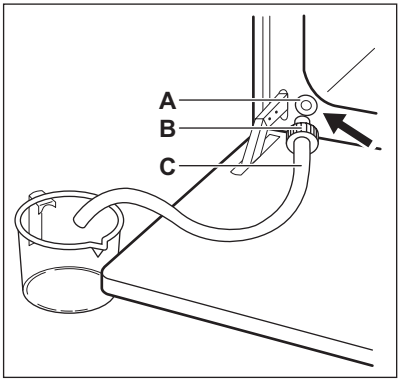
- – A víztartály tele van. Amikor a tartály tele van, egy hangjelzés hallható.
- – A víztartály félig tele van.
- – A víztartály üres. Egy hangjelzés hallható, amikor a tartályt fel kell tölteni.

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

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

VIGYÁZAT
A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

A tartályban még lehet valamennyi víz, amikor a kijelzőn szimbólum látható. Várjon, amíg a vízleeresztő szelepnél már nem folyik ki több víz.

6. ÓRAFUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	leírása
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása.
	Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „A pontos idő beállítása” című részt.

www.eluxshop.hu

Szimbólum	Funkció	leírása
|→|	Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. A funkció kiválasztása előtt állítson be egy sütőfunkciót.
→|	Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. A funkció kiválasztása előtt állítson be egy sütőfunkciót. Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés (Késleltetési idő) funkciót annak beállítására, hogy a készülék mikor kapcsoljon be és ki.

Az óra funkció módosításához többször nyomja meg az gombot.

Az órafunkciók megerősítésére használja az gombot, vagy várjon 5 másodpercet az automatikus megerősítésre.

6.1 Az Időtartam vagy Befejezés funkció beállítása

1. Nyomja meg többször a(z) gombot, amíg a |→| vagy →| szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.
2. A perc beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
3. A megerősítéshez nyomja meg a gombot.
4. Az óra beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
5. A megerősítéshez nyomja meg a gombot.
6. Amikor a beállított idő letelik, a kijelzőn villog a |→| vagy →| szimbólum és a beállított idő. Két percen át hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
7. Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját a ki állásba.

Ha megnyomja az gombot, miközben az Időtartam |→| számára az időt beállítja, a készülék a Befejezés →| funkció beállításához lép.

6.2 A Percszámláló beállítása

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. 23 óra 59 perc a maximálisan beállítható idő. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a Percszámláló funkciót.

1. Nyomja meg a gombot. A szimbólum és a **00** villogni kezd a kijelzőn.
2. A Percszámláló beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A készülék ekkor az időt órában és percben számolja.
3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.

A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. **00:00** és villog a kijelzőn. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

Ha úgy állítja be a Percszámlálót, hogy az Időtartam vagy a Befejezés funkció működik, a szimbólum megjelenik a kijelzőn.

6.3 Számláló

Használja a Számlálót, ha figyelni kívánja, hogy a sütő milyen hosszú ideig üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol.
A Számláló visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **+** és **-** gombokat. A számláló ismét megkezdi a számlálást.

A Számláló nem alkalmazható, ha az Időtartam |→| vagy a Befejezés →| funkció működik.

www.eluxshop.hu

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

7.1 Húshőmérő szenzor

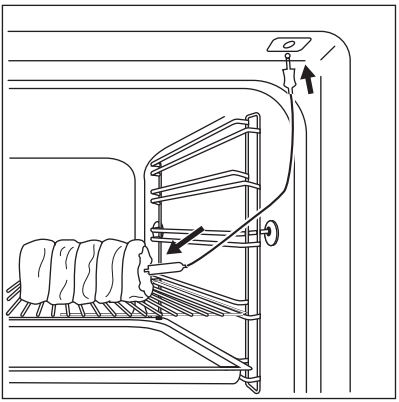
A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hússütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét. Lásd a húshőmérő szenzor táblázatát.

Kizárólag a készülékhez mellékelt húshőmérő szenzort, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.
2. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén szimbólum van) a hús közepébe.



3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba. A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és az étel alapértelmezett maghőmérséklete. A húshőmérő szenzor első használatakor az alapértelmezett maghőmérséklet értéke 60 °C.
4. Amikor a szimbólum villog, a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható a maghőmérséklet alapértelmezett értéke.
5. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a gombot, vagy várjon 10 másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze. Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.
6. A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.
7. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet szimbóluma és a húshőmérő szenzor szimbóluma villogni kezd. Két percen át hangjelzés hallható. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Vegye ki a húst a készülékből.
9. Kapcsolja ki a készüléket.

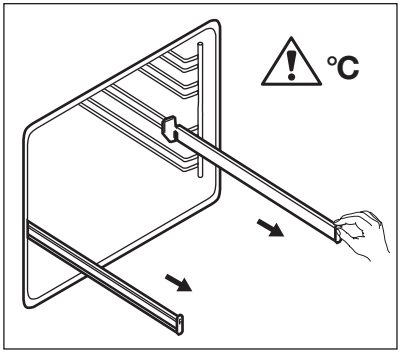
Amikor a készülék először számítja ki a becsült időtartamot, a kijelzőn a **-** szimbólum villog. Amikor a számítás véget ér, a kijelzőn a sütés időtartama jelenik meg. A számítás a sütési folyamat alatt a háttérben fut, és a sütési időtartam értéke szükség esetén frissítésre kerül a kijelzőn.

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a maghőmérséklet értéke:

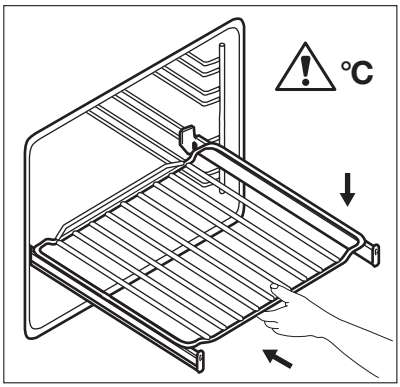
1. Nyomja meg a °C gombot:
   - Egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.
   - Kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
   - Háromszor – a kijelzőn a sütő beállított hőmérséklete jelenik meg.
2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

www.eluxshop.hu

7.2 Teleszkópos sütősín



1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősíneket.



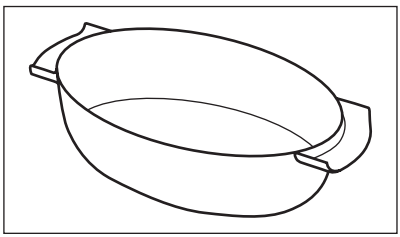
2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

   Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Későbbi használatra őrizze a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

FIGYELEM
A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősíneket tilos kenni (zsírozni)!



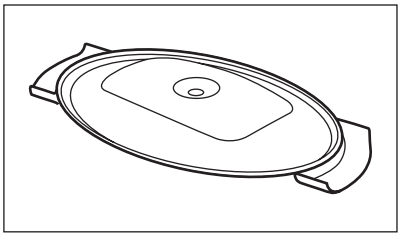
7.3 Tartozékok a gőz sütéshez

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

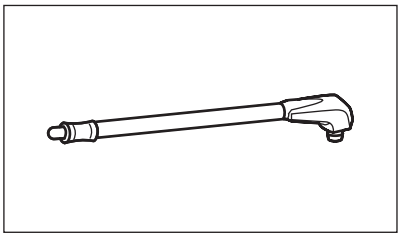
Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

- Üvegedény (A)

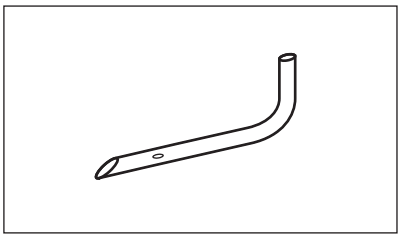
www.eluxshop.hu



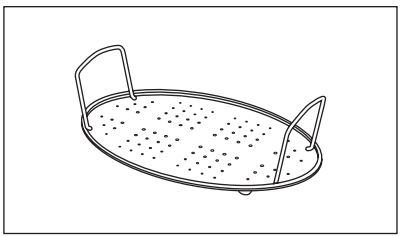
- Fedő (B)



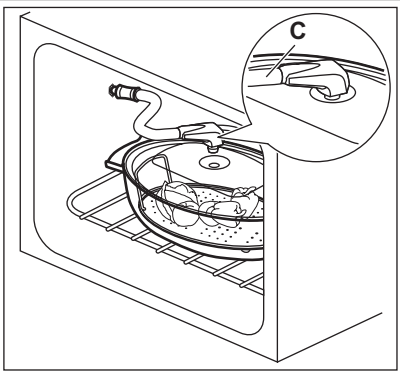
- Befúvó cső (C)



- Fúvóka a közvetlen gőz sütéshez (D)

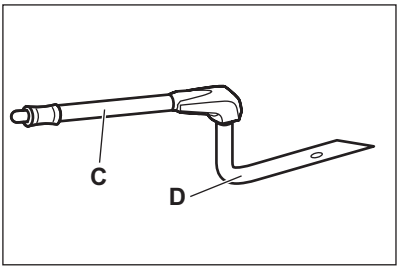


- Acélrács (E)



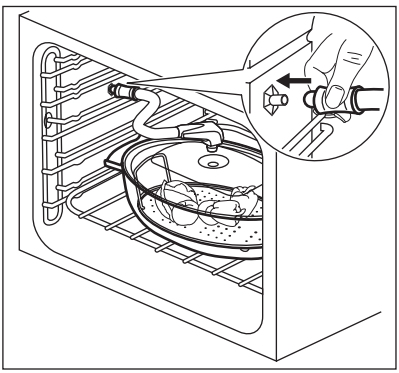
Az edény egy üveg tálból, a befúvó tömlő (C) számára egy furattal rendelkező fedőből, valamint egy acélrácsból áll, amelyet az edény aljába lehet helyezni.

www.eluxshop.hu



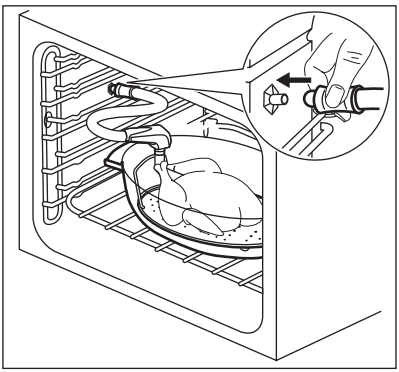
A fúvóka és a befúvó tömlő. „C” jelű alkatrész: befúvó tömlő a gőz sütéshez, „D”: fúvóka a közvetlen gőz sütéshez.

Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel



Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt. Illessze a befúvó tömlőt a diétás ételkészítő edény fedőjének speciális furatába. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére. A befúvó tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez (lásd a „Termékleírás” című fejezetet). Ügyeljen arra, hogy a befúvó tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

Közvetlen gőz sütés

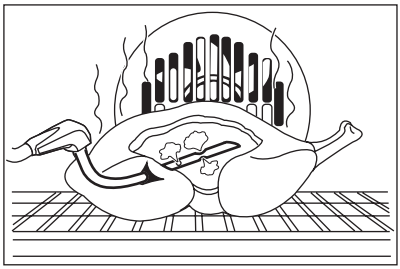


Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet. Illessze a fúvókát (D) a befúvó tömlőbe (C). A befúvó tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.

Ne használja az edény fedőjét.

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

www.eluxshop.hu

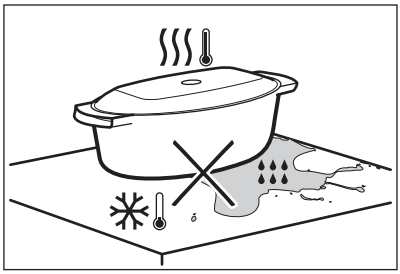


A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a befúvó tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez.
A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.
A gőz sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a gőz sütésre vonatkozó ételkészítési táblázatokat a Hasznos tanácsok és javaslatok című fejezetben.

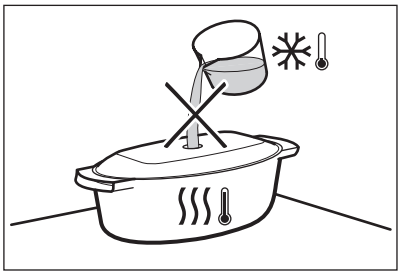
A befúvó tömlőt kifejezetten a sütővel való használatra terveztük, és nem tartalmaz egészségre káros anyagokat.

kesztyűvel érintse meg. A fúvókát mindig távolítsa el a sütőből, ha nem használja a gőz funkciót.

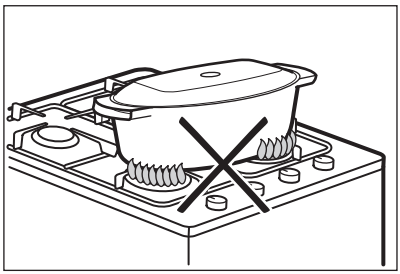
A sütő működése alatt a fúvókát óvatosan kezelje. Amikor a sütő forró, a fúvókát edényfogó



Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.

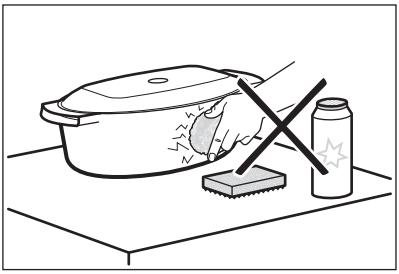


Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.



Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.

www.eluxshop.hu



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

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Gyerekzár

Amíg a Gyerekzár funkció aktív, nem lehet használni a készüléket. Ez a funkció gondoskodik arról, hogy a gyermekek ne tudják véletlenül bekapcsolni a készüléket.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyszerre nyomja le, és két másodpercig tartsa lenyomva az ⏻ és a **+** gombot.
3. Hangjelzés hallható. A **SAFE** és a(z) 🔒 megjelenik/kialszik a kijelzőn (amikor bekapcsolja vagy kikapcsolja a Gyerekzár funkciót).

Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, akkor zárva van az ajtó. Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a**SAFE** és a(z) 🔒 megjelenik a kijelzőn.

8.2 Funkciózár

A Pirolitika funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik.

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

A Funkciózár opció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyszerre nyomja le, és két másodpercig tartsa lenyomva az ⏻ és a **+** gombot.
4. Hangjelzés hallható. A **Loc** megjelenik vagy kialszik a kijelzőn (amikor bekapcsolja vagy kikapcsolja a Funkciózár opciót).

Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, akkor az ajtó lezár, és egy 🔒 szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
A készüléket kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. Ha kikapcsolja a készüléket, a Funkciózár is kikapcsol. A **SAFE** és a 🔒 szimbólum jelenik meg a kijelzőn, és a készülék ajtaja lezár. A lezárás feloldásához egyszerre nyomja le, és két másodpercig tartsa lenyomva az ⏻ és a **+** gombot.
Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a**Loc** megjelenik a kijelzőn. Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a készülék kikapcsol. A lezárás feloldásához egyszerre nyomja le, és két másodpercig tartsa lenyomva az ⏻ és a **+** gombot.

5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját az alapbeállítások visszaállításához.

8.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

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

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 - 115 °C	12 ó
120 - 195 °C	8.5 ó

www.eluxshop.hu

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
200 - 245 °C	5.5 ó
250 - maximális hőmérséklet	3.0 ó

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.

Az Automatikus kikapcsolás az összes sütőfunkció esetén működik, kivéve az Időtartam, Befejezés, Késleltetési idő és Húshőmérő szenzor funkciókat.

8.4 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.

8.5 Biztonsági termosztát

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 JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő 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 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

9.1 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.
- Az Alsó + felső sütés funkció az alaphőmérséklet mellett ideális kenyérsütéshez.

9.2 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 percig 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.

9.3 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.

www.eluxshop.hu

9.4 Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon[1)]
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában[1)]
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában[1)]
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán

www.eluxshop.hu

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Sütő tálcán[1)]
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Sütő tálcán[1)]
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db[1)]
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben[1)]
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Sütő tálcán[1)]

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

www.eluxshop.hu

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában[1)]

[1)] Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Nyúlhús	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva

www.eluxshop.hu

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

9.5 Grill

Melegítse elő az üres sütőt 3 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12 - 15	12 - 14
Bifsztek	4	600	4	maximális	10 - 12	6 - 8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	4	maximális	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	maximális	20 - 30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	4	maximális	5 - 7	-

www.eluxshop.hu

	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
ÉTEL TÍPUSA	Darab	[g]	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Pirítós	4 - 6	-	4	maximá-lis	2 - 4	2 - 3

9.6 Infrasütés

Marhahús

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	1 vagy 2	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	1 vagy 2	150 - 170	90 - 120

Borjú

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Borjú roston	1 kg	1 vagy 2	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	1 vagy 2	160 - 180	120 - 150

Bárány

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	160 - 180	40 - 60

www.eluxshop.hu

Szárnyasok

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	1 vagy 2	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	1 vagy 2	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	1 vagy 2	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	1 vagy 2	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	1 vagy 2	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	1 vagy 2	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Hal egészben	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	210 - 220	40 - 60

9.7 Kiolvasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvasztási időtartam [perc]	További kiolvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

9.8 Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8

www.eluxshop.hu

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

GYÜMÖLCS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9.9 Hőlégbefúvás + gőz

ÉDES SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Almatorta	2	160	60 - 80	20 cm-es tortasütő formában[1)]
Gyümölcslepény	2	175	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	2	160	80 - 90	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	160	35 - 45	26 cm-es tortasütő formában
Panettone	2	150 -160	70 - 100	20 cm-es tortasütő formában[1)]
Szilvatorta	2	160	40 - 50	Kenyérsütő formában[1)]
Aprósütemények	3 (2 és 4)	150 -160	25 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemények	3 (2 és 4)	150	20 - 35	Sütő tálcán
Zsemle	2	180 - 200	12 - 20	Sütő tálcán[1)]
Briósok	3 (2 és 4)	180	15 - 20	Sütő tálcán[1)]

[1)] Melegítse elő a sütőt 10 percig.

www.eluxshop.hu

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Fehér kenyér	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 darab, 500 g/db[1)]
Péksütemény	500	2 (2 és 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 db a sütő tálcán[1)]
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Sütő tálcán[1)]

[1)] Melegítse elő a sütőt 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Zöldséggel töltött ételek	1	170 - 180	30 - 40	Formában
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Formában
Burgonyafelfújt	1 (2 és 4)	160 - 170	50 - 60	Formában

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcma-gasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Sertés roston	1000	2	180	90 - 110	Huzalpolcon
Borjú	1000	2	180	90 - 110	Huzalpolcon
Marha hátszín	1000				
véres		2	210	45 - 50	Huzalpolcon
közepes		2	200	55 - 65	Huzalpolcon
jól átsütve		2	190	65 - 75	Huzalpolcon
Bárány	1000	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	1000	2	200	55 - 65	egészben
Pulyka	4000	2	170	180 - 240	egészben
Kacsa	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	egészben
Liba	3000	1	160 - 170	150 - 200	egészben
Nyúlhús	–	2	170 - 180	60 - 90	feldarabolva

HAL

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Pisztráng	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 hal
Tonhal	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filé

www.eluxshop.hu

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagas-ság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Tőkehal	–	2	200	20 - 30	–

ÚJRAMELEGÍTÉS GŐZZEL

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Zöldség/hús felfúj-tak	2	140	15 - 25	Újramelegítés tányéron 1)
Tészta és szósz	2	140	10 - 15	Újramelegítés tányéron 1)
Köretek (pl. rizs, krumpli, tészta)	2	140	10 - 15	Újramelegítés tányéron 1)
Egytálételek	2	140	10 - 15	Újramelegítés tányéron 1)
Hús	2	140	10 - 15	Újramelegítés tányéron 1)
Zöldségek	2	140	10 - 15	Újramelegítés tányéron 1)

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

9.10 Sütés diétás sütőedényben Hőlégbefúvás + gőz pozíciónál

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Brokkoli (rózsák)	2	150	20 - 25
Padlizsán	2	150	15 - 20
Karfiol (rózsák)	2	150	25 - 30
Paradicsom	2	150	15
Spárga (fehér)	2	150	35 - 45
Spárga (zöld)	2	150	25 - 35
Cukkini (szeletelve)	2	150	20 - 25
Sárgarépa	2	150	35 - 40
Édeskömény	2	150	30 - 35
Karalábé	2	150	25 - 30
Paprika csíkokra vág-va	2	150	20 - 25
Zeller (szeletelve)	2	150	30 - 35

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Főtt sonka	2	150	55 - 65
Párolt csirkemell	2	150	25 - 35

www.eluxshop.hu

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Kasseler (füstölt sertéskaraj)	2	150	80 - 100

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Pisztráng	2	150	25 - 30
Lazacfilé	2	150	25 - 30

KÖRETEK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Rizs	2	150	35 - 40
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	2	150	50 - 60
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	2	150	35 - 45
Puliszka	2	150	40 - 45

9.11 Húshőmérő szenzor táblázat

ÉTEL TÍPUSA	Maghőmérséklet [°C]
Borjú roston	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepesen átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75
Sertéslapocka	80 - 82
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng/tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal/lazac	65 - 70

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja tá-

www.eluxshop.hu

volítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.

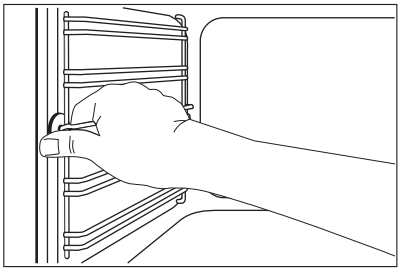
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkreteheti a teflon bevonatot!

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

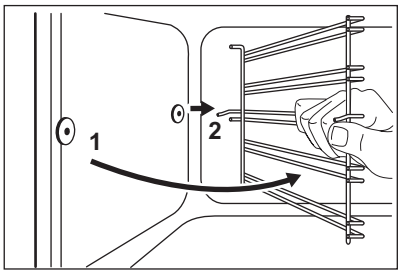
10.1 Polcvezető sínek

A polctartók kiszerelhetőek az oldalfalak tisztításához.

A polcvezető sínek eltávolítása



1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.



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

A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

A polcvezető sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

10.2 Pirolitika

VIGYÁZAT
A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!

FIGYELEM
Amennyiben a készülék főzőlappal van felszerelve, ne használja a főzőlapot, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polcvezető sínt (ha van). Lásd: „A polcvezető sínek eltávolítása”.

FIGYELEM
Mielőtt elindítaná a tisztítási funkciót, távolítsa el a kivehető polcvezető síneket a készülékből. Károsodás veszélye áll fenn.

www.eluxshop.hu

2. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
3. Teljesen csukja be a sütő ajtaját.

A tisztítás nem indítható el, ha nem csukja be megfelelően a sütő ajtaját.

4. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
5. Amikor a |→| szimbólum villog, nyomja meg a **+** vagy a **-** gombot a szükséges művelethez:
   - **P1** - ha a sütő enyhén szennyezett. A művelet 1 óra 30 perc időtartamú.
   - **P2** - ha a sütő erősen szennyezett. A művelet 2 óra 30 perc időtartamú.
6. Nyomja meg a(z) gombot a művelet elindításához. A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást.

   Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszelődik. A kijelzőn a(z) szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak.

Ha a Pirolitika funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

A Pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja. Amikor a készülék kihűlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

Tisztítás emlékeztető

A Pirolitika funkció használatának szükségességét a **PYR** tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

A tisztítási emlékeztető eltűnik a kijelzőről:

- A Pirolitika funkció befejezése után
- Ha megnyomja egyszerre a **+** és **-** gombot, amikor a **PYR** villog a kijelzőn.

10.3 Sütőlámpa

VIGYÁZAT
Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

   Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

10.4 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. Ürítse ki a tartályt minden gőz sütés után.

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 + 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 + gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével. Hagyja kihűlni a sütőt, majd ürítse ki a tartályt (lásd: „A víztartály kiürítése” című részt).
4. Öblítse át a tartályt, és törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat a sütőben egy ronggyal.
5. Kézzel, meleg, szappanos vízzel tisztítsa meg a vízleeresztő csövet. A károsodás elkerülése érdekében ne használjon savas kémhatású szert, aeroszolt vagy hasonló anyagokat.

www.eluxshop.hu

Víztípusok

- **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 (Egészségügyi Világszervezet)				
Kalciumlerakódás	**Vízkeménység (francia fok)**	**Vízkeménység (német fok)**	**Víz besorolása**	**Vízkőtelenítés gyakorisága**
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

10.5 A sütőajtó tisztítása

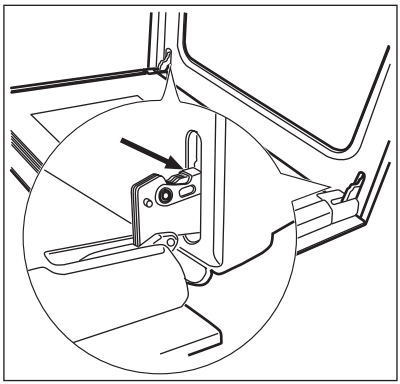
A sütőajtóban négy üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők.

A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

FIGYELEM

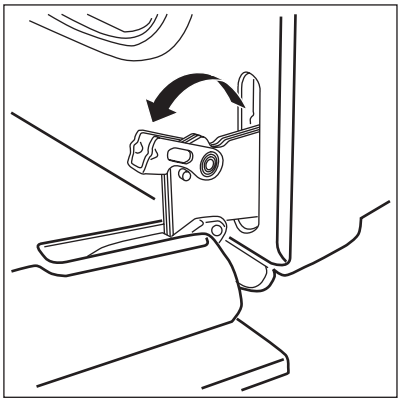
Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

A sütőajtó és az üveglap eltávolítása

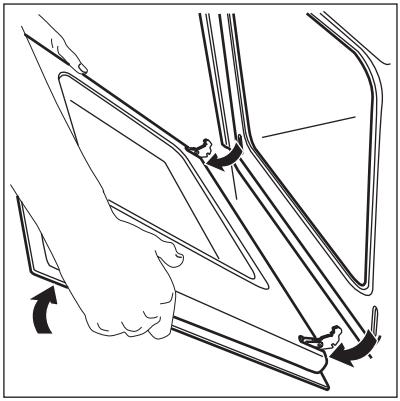


1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.

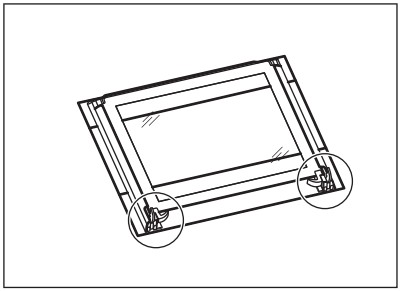
www.eluxshop.hu



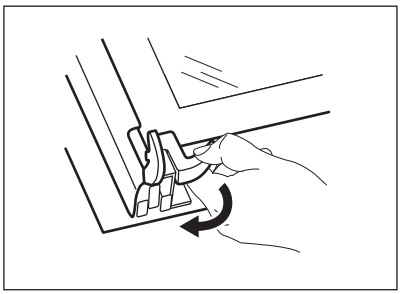
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



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

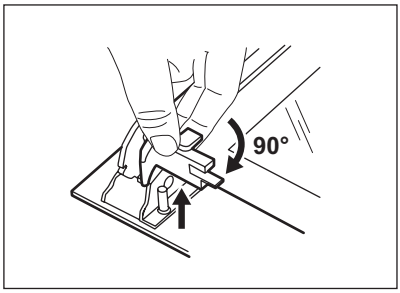


4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

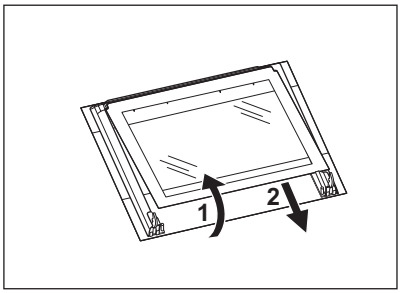


5. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszereléséhez.

www.eluxshop.hu

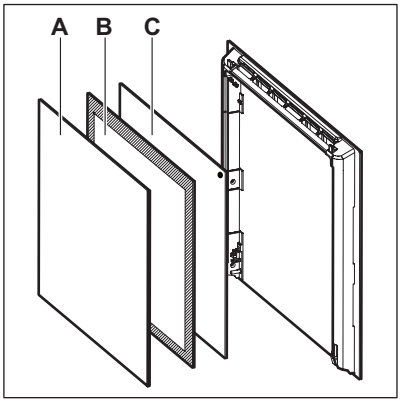


6. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.

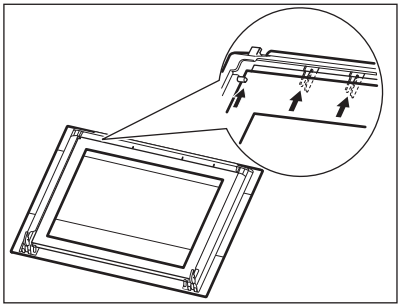


7. Az üveglapokat egyenként, óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üveglappal kezdje.
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

A sütőajtó és az üveglapok visszaszerelése



A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.
Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A, B és C) megfelelő sorrendben tegye vissza. A középső lapnak (B) díszkerete van. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üveglap kerete (B) a filmnyomott részeken nem érdes felületű, amikor hozzáér.



Ellenőrizze, hogy a felső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyazatba (lásd az ábrát).

www.eluxshop.hu

11. MIT TEGYEK, HA...

VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. Lásd „A pontos idő beállítása” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár kikapcsolása” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A Pirolitika funkció nem indul el. A kijelzőn **C3** jelenik meg.	Az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózár meghibásodott.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn **F102** jelenik meg.	Az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózár meghibásodott.	1. Teljesen csukja be az ajtót. 2. Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. 3. Ha a kijelzőn a(z) **F102** ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.
A húshőmérő szenzor nem működik.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.

www.eluxshop.hu

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel. A kijelzőnDemo jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	1. Kapcsolja ki a készüléket. 2. Tartsa nyomva a+ gombot. 3. Amikor a hangjelzés működik, forgassa el a sütőfunkciók szabályozógombját az első funkcióra. A Demo üzenet villogni kezd a kijelzőn. 4. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe. 5. Engedje fel a+ gombot. 6. Három másodpercig forgassa el a hőmérséklet-szabályzó gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Hangjelzés hallható háromszor. A demo üzemmód kikapcsolt.
A kijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik meg.	Elektronikus hiba lépett fel.	1. Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. 2. Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a márkaszervizhez.
Víz került a sütő belsejébe.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a készüléket, és egy ruhával vagy szivaccsal távolítsa el a vizet.
A gőz sütési funkció nem működik.	Vízkő zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőzbemenet nyílásából.	Vízkő rakódott le a készülékben.	Ellenőrizze a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15 - 20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

www.eluxshop.hu

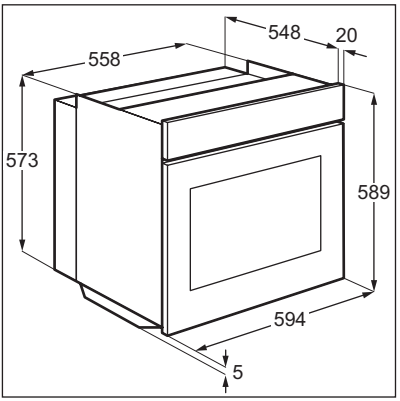
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.
A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

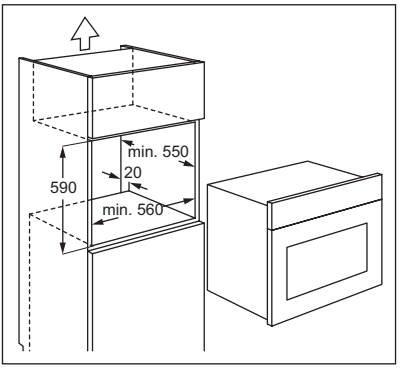
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

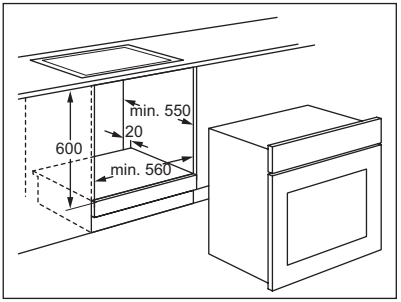
12. ÜZEMBE HELYEZÉS

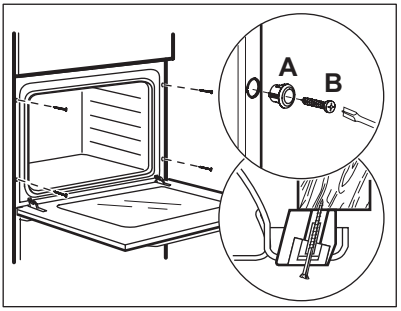
VIGYÁZAT
Lásd a „Biztonság” című részt.

12.1 Beépítés









12.2 Elektromos üzembe helyezés

VIGYÁZAT
Az elektromos üzembe helyezést csak képesített személy végezheti el.

A gyártó semmilyen felelősséget nem nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

www.eluxshop.hu

12.3 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:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximum 2300 W	3 x 1 mm²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

www.eluxshop.hu

www.eluxshop.hu

www.eluxshop.hu

www.electrolux.com/shop

397325831-A-362013

CE