Thinking of you

Electrolux

Uživatelské informace

Felhasználói kézikönyv

Vestavná trouba

Beépített sütő

EOB 53102

We were thinking of you
when we made this product

Vítejte ve světě Electroluxu

Vybrali jste si prvotřídní výrobek Electrolux, který si, jak věříme, v budoucnu velmi oblíbíte.

Electrolux si klade za cíl nabízet široký sortiment výrobků, které mohou váš život učinit pohodlnějším. Některé z nich vidíte na obálce tohoto návodu.

Najděte si několik minut a prostudujte si tento návod, abyste mohli začít nový spotřebič používat a využívat všech výhod, které nabízí.

Slibujeme vám vysokou uživatelskou spokojenost, přinášející pohodu při jeho používání.

Hodně štěstí!

Obsah

Varování a důležitá bezpečnostní upozornění 5
Popis spotřebiče 7
Ovladače 8
Než začnete troubu používat 10
Elektronický programátor 11
Použití trouby 15
Tabulka pro pečení 20
Čištění a údržba 23
Co dělat při potížích 29
Technické údaje 30
Pokyny pro technika 31
Návod k vestavbě 32
Záruční podmínky 33
Servis a náhradní díly 34
Evropská záruka 35

Vysvětlivky k pokynům pro uživatele

Bezpečnostní pokyny

Pokyny “krok za krokem”

Rady a tipy

Informace k ochraně životního prostředí

CE Tento spotřebič je v souladu s následujícími **směrnicemi ECC**:

- **2006/95** (Směrnice pro nízké napětí)
- **89/336** (Směrnice EMC)
- **93/68** (Obecná směrnice)

a jejich následným zněním.

Česky

Varování a důležitá bezpečnostní upozornění

Tyto pokyny pro uživatele vždy uchovávejte v blízkosti spotřebiče. Jestliže tento spotřebič dáte nebo prodáte někomu jinému, nebo když se přestěhujete a spotřebič necháte ve staré domácnosti, je velmi důležité, aby měl nový uživatel přístup k těmto pokynům pro uživatele a průvodním informacím.

Tato upozornění jsou uvedena kvůli bezpečnosti uživatelů a ostatních členů domácnosti. Před připojením a/nebo používáním spotřebiče si je proto pečlivě přečtěte.

Instalace

- Instalaci musí provést kvalifikovaný odborník v souladu s platnými pravidly a předpisy. Jednotlivé úkony při instalaci spotřebiče jsou popsány v pokynech pro instalačního technika.
- Instalaci a připojení spotřebiče svěřte kvalifikovanému technikovi s odbornými znalostmi, který je provede v souladu s předpisy.
- Jestliže bude při instalaci nutné provést jakékoliv změny v přívodním vedení, musí je také provést kvalifikovaný elektrikář.

Provoz

- Tato trouba je určena k tepelné úpravě potravin, nikdy ji nepoužívejte k jiným účelům.
- **Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po jeho skončení dejte pozor na proud horkého vzduchu, který vychází z trouby.**
- Při používání sporáku buďte velmi opatrní. Od vysoké teploty topných těles se silně zahřívají rošty a další součásti.
- Jestliže z nějakého důvodu použijete k pečení jídla v troubě hliníkovou fólii, nikdy nesmí přijít do přímého kontaktu s dnem trouby.
- Při čištění trouby si počínejte opatrně: nikdy nic nestříkejte na tukový filtr (pokud je jím trouba vybavena), topná tělesa a čidlo termostatu.
- Změna technických parametrů, nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je nebezpečná.
- Při pečení a grilování se silně zahřívá okénko trouby a další části spotřebiče, nenechávejte proto děti pohybovat se v jeho blízkosti. Při zapojování elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby dejte pozor, aby kabely nepřišly do styku s horkými plotýnkami nebo se nezachytily v dvířkách trouby.
- Při vyndávání horkých žáruvzdorných forem nebo nádob z trouby vždy používejte ochranné rukavice.
- Pravidelným čištěním předejdete znehodnocení povrchového materiálu.
- Před čištěním trouby vypněte napájení nebo vytáhněte síťovou zástrčku.
- Když nebudete troubu používat, přepněte její vypínač do polohy "VYPNUTO".
- Tato trouba byla vyrobena jako samostatný spotřebič nebo jako kombinovaný spotřebič s elektrickou plotnou (v závislosti na modelu) určený k připojení k jedné fázi s napětím 230 V.
- Spotřebič se nesmí čistit čističem s přehřátou párou nebo parní tryskou.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat sklo v dvířkách trouby, což by mohlo následně vést k jeho rozbití.

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smí používat pouze dospělé osoby. Je nebezpečné dovolit dětem, aby ho používaly nebo si s ním hrály.
- Když je trouba v provozu, děti by se k ní neměly přibližovat. Trouba navíc i po vypnutí zůstává dlouho horká.
- Tento spotřebič mohou používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí pouze pod dozorem nebo podle pokynů odpovědných osob, aby se tak zajistilo bezpečné použití spotřebiče.

Zákaznický servis

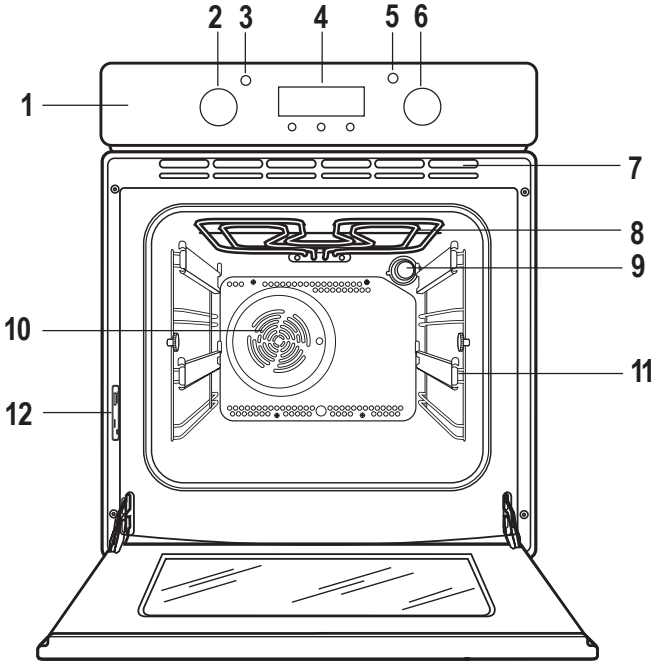
- Kontroly a/nebo opravy musí provést servisní oddělení výrobce nebo autorizované servisní oddělení a musí být použity pouze originální náhradní díly.
- Při poruše nebo poškození se nepokoušejte opravit spotřebič sami. Opravy provedené nevyškolenými osobami mohou vést k poškození nebo zranění.

Informace k ochraně životního prostředí

- Po instalaci zlikvidujte prosím obalový materiál s ohledem na bezpečnost a životní prostředí.
- Při likvidaci znehodnoťte starý spotřebič odříznutím elektrického přívodního kabelu.

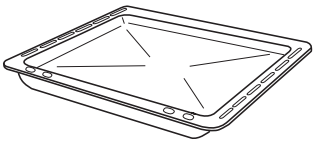
Symbol  na výrobku nebo jeho obalu znamená, že tento výrobek nepatří do běžného domácího odpadu. Je nutné ho odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Správnou likvidací tohoto výrobku přispějete k ochraně životního prostředí a lidského zdraví. Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí a zdraví. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místním městském úřadu, středisku pro likvidaci domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Popis spotřebiče

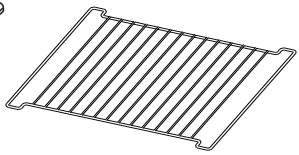


1. Ovládací panel
2. Ovladač termostatu
3. Kontrolka termostatu
4. Elektronický programátor
5. Kontrolka napájení
6. Ovladač funkcí trouby
7. Větrací otvory pro chlazení ventilátorem
8. Gril
9. Osvětlení trouby
10. Ventilátor trouby
11. Teleskopické kolejničky
12. Typový štítek

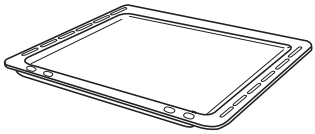
Příslušenství trouby



Hluboký plech na zachycení tuku



Rošt

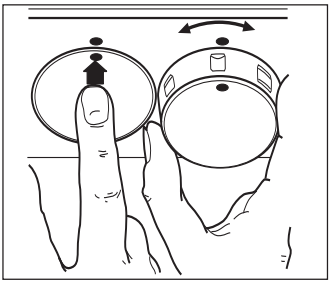


Plech na pečení

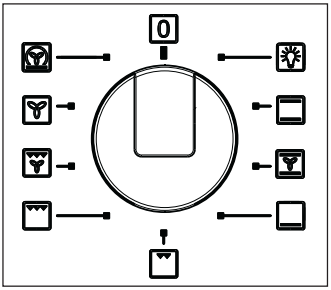
Ovladače

Výsuvné ovladače

Některé modely jsou vybaveny výsuvnými ovladači. Je-li trouba vypnutá, lze tyto ovladače úplně zasunout do ovládacího panelu.



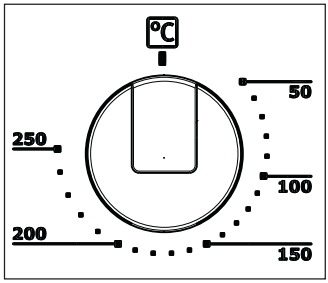
Ovladač funkcí trouby



- Trouba je vypnutá
- Osvětlení trouby
- Pecení s ventilátorem
- Dolní topný článek
- Pouze topný článek vnitřního grilu
- Plný gril
- Grilování s ventilátorem
  Při použití této funkce zvolte maximální teplotu 200 °C.
- Horkovzdušné pecení
- Pizza

Kontrolka napájení

Kontrolka napájení se rozsvítí ihned po nastavení ovladače funkcí trouby.



Ovladač termostatu

Ovladačem termostatu otočte směrem doleva a zvolte teplotu v rozmezí 50°C až 250°C.

Kontrolka termostatu

Kontrolka termostatu se rozsvítí ihned při otočení ovladače termostatu. Zůstane rozsvícena až do dosažení správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci udržení teploty.

Bezpečnostní termostat

Aby se předešlo nebezpečnému přehřátí (způsobenému nesprávným používáním spotřebiče nebo vadnými součástmi), trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který vypne napájení. Když teplota poklesne, trouba se automaticky znovu zapne.

Pokud se bezpečnostní termostat aktivuje kvůli nesprávnému používání spotřebiče, stačí po schladnutí trouby chybu napravit; jestliže se však termostat aktivuje kvůli vadné součásti, obraťte se na zákaznický servis.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor chladí troubu a ovládací panel. Ventilátor se automaticky zapne po několika minutách pečení. Teplý vzduch je vyfukován štěrbinou u držadla dvířek trouby. Ventilátor může zůstat v chodu i po vypnutí trouby, aby chladil ovládací prvky. To je zcela normální jev.

Chod chladicího ventilátoru závisí na tom, jak dlouho a na jakou teplotu je trouba použita. Při nastavení na nižší teplotu nebo krátkém použití trouby se vůbec nemusí spustit.

Než začnete troubu používat

Před použitím trouby odstraňte z povrchu i zevnitř **veškeré obaly**.

Před prvním použitím musíte troubu zahřát bez jídla.

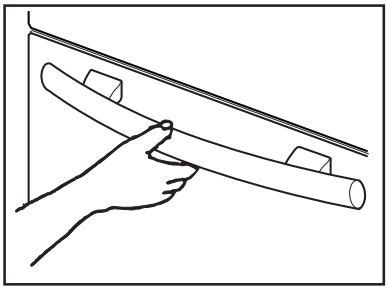
Trouba může při prvním zapnutí vydávat nepříjemný zápach. To je zcela normální jev. Je způsobený usazeninami z výroby.

Zajistěte dobré větrání místnosti.

Trouba se zapne jen v případě, že byl nastaven denní čas. Nastavte čas elektronickým programátorem (viz kapitola "Elektronický programátor").

1. Přepněte ovladač funkcí trouby na horkovzdušný ohřev .
2. Nastavte ovladač termostatu na 250.
3. Otevřete okno k zajištění větrání.
4. Nechte troubu běžet asi 45 minut naprázdno.

Tento postup opakujte s funkcí plný gril a funkcí klasické pečení po dobu asi 5-10 minut.

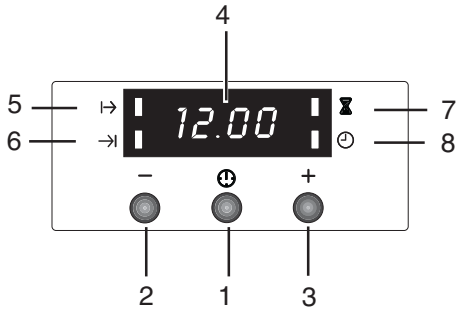


Při otvírání dvířek trouby vždy uchopte držadlo uprostřed.

Potom nechte troubu vychladnout. Následně navlhčete měkký hadřík v teplé vodě s trochou jemného mycího prostředku a vyčistěte jím vnitřek trouby.

Před prvním použitím pečlivě umyjte také příslušenství trouby.

Elektronický programátor



1. Tlačítko pro volbu funkce
2. Tlačítko pro snížení "–"
3. Tlačítko pro zvýšení "+"
4. Displej
5. Kontrolka "Doba pečení"
6. Kontrolka "Konec pečení"
7. Kontrolka "Minutka"
8. Kontrolka "Denní čas"

Trouba se zapne jen tehdy, byl-li nastaven denní čas.
Troubu však lze rovněž spustit bez jakéhokoli programu.

Nastavení denního času

Jestliže je spotřebič připojen k síti nebo po výpadku proudu, bude kontrolka "Denní čas" na displeji blikat.

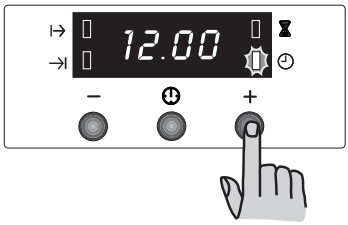
Nastavení denního času:

1. Stiskněte tlačítko "+" nebo "–".
2. Po nastavení počkejte 5 sekund: kontrolka "Denní čas" zhasne a na displeji se zobrazí nastavený čas. Spotřebič je připraven k použití.

Nové nastavení denního času:

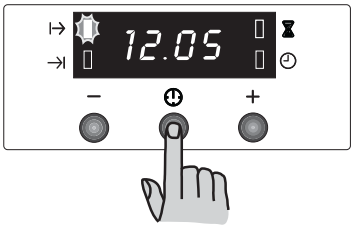
1. Stiskněte opakovaně tlačítko pro volbu funkce "Denní čas". Příslušná kontrolka začne blikat. Pak pokračujte, jak je uvedeno výše.
   Denní čas lze nastavit, jen pokud není nastavena žádná automatická funkce (doba pečení nebo konec pečení).

V případě výpadku proudu se všechna nastavení (denní čas, nastavení programu nebo probíhající program) zruší. Po obnovení dodávky proudu začnou čísla na displeji blikat a je nutné resetovat hodiny/časový spínač.



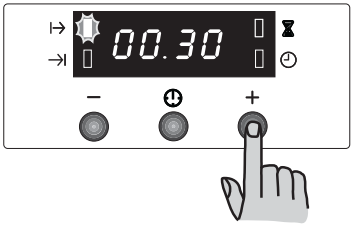
Funkce “Doba pečení” |→|

Tato funkce umožňuje automaticky vypnout troubu po uplynutí nastavené doby pečení. Vložte jídlo do trouby, zvolte funkci pečení a nastavte teplotu pečení. Stiskněte opakovaně tlačítko ⏲, až vyberete funkci “Doba pečení”. Příslušná kontrolka |→ začne blikat. Pak postupujte následujícím způsobem:



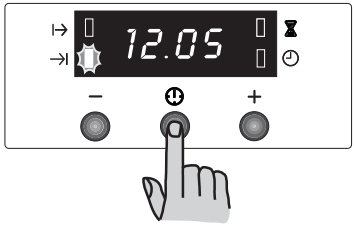
Nastavení doby pečení:

1. Stiskněte tlačítko “+” nebo “—”.
2. Po nastavení počkejte 5 sekund: kontrolka “Doba pečení” |→ se rozsvítí a displej se vrátí k dennímu času.
3. Když skončí doba pečení, trouba se automaticky vypne, zazní zvukový signál a kontrolka začne blikat. Ovladač funkcí trouby a ovladač termostatu nastavte na nulu.
   Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko.
   POZNÁMKA: Vypnutí zvukového signálu přepne troubu na manuální ovládání a pokud ovladače trouby a termostatu nejsou na nule, trouba začne opět hřát.



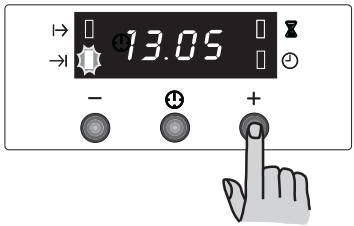
Chcete-li zrušit nastavený čas pečení:

1. Stiskněte opakovaně tlačítko ⏲, až vyberete funkci “Doba pečení”. Příslušná kontrolka |→ začne blikat a na displeji se zobrazí zbývající doba pečení.
2. Stiskněte tlačítko “—”, dokud se na displeji neobjeví “0:00”. Po 5 sekundách kontrolka zhasne a displej se vrátí k dennímu času.



Funkce “Konec pečení” →|

Pomocí této funkce můžete automaticky vypnout troubu po uplynutí nastaveného času. Vložte jídlo do trouby, zvolte funkci pečení a nastavte teplotu pečení. Stiskněte opakovaně tlačítko ⏲, až vyberete funkci “Konec pečení”. Příslušná kontrolka →| začne blikat. Pak postupujte následujícím způsobem:



Nastavení času "Konec pečení":

1. Stiskněte tlačítko "+" nebo "−".
2. Po nastavení počkejte 5 sekund: Kontrolka "Konec pečení" →| se rozsvítí a displej se vrátí k dennímu času.
3. Když skončí doba pečení, trouba se automaticky vypne, zazní zvukový signál a kontrolka začne blikat. Ovladač funkcí trouby a ovladač termostatu nastavte na nulu.

   Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko. **POZNÁMKA:** Vypnutí zvukového signálu přepne troubu na manuální ovládání a pokud ovladače trouby a termostatu nejsou na nule, trouba začne opět hřát.

Chcete-li zrušit nastavený čas pečení:

1. Stiskněte opakovaně tlačítko ⏲, až vyberete funkci "Konec pečení". Příslušná kontrolka →| začne blikat a na displeji se zobrazí zvolený čas konce pečení.
2. Stiskněte tlačítko "−", dokud se na displeji nezobrazí aktuální denní čas. Programátor pípne a příslušná kontrolka zhasne.

Kombinace funkcí "Doba pečení" |→ a "Konec pečení" →|

Funkce "Doba pečení" a "Konec pečení" lze použít současně k naprogramování automatického zapnutí a vypnutí trouby.

1. Pomocí funkce "Doba pečení" |→ (proveďte nastavení doby pečení podle příslušné kapitoly) nastavte dobu pečení. Poté stiskněte tlačítko ⏲: na displeji se ukáže naprogramované nastavení.
2. Pomocí funkce "Konec pečení" →| (proveďte nastavení konce pečení podle příslušné kapitoly) nastavte konec pečení.

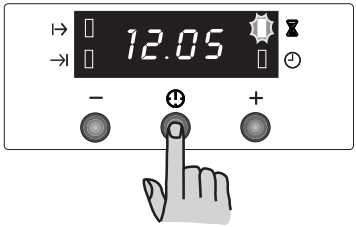
Příslušné kontrolky se rozsvítí a displej ukáže denní čas. Trouba se zapne a vypne podle nastavených programů.

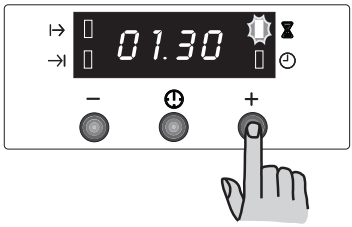
Funkce “Minutka”

Na konci nastavené doby zazní signál minutky, ale trouba zůstane zapnutá, pokud ji právě používáte.

Nastavení minutky:

1. Stiskněte opakovaně tlačítko pro volbu funkce “Minutka”. Příslušná kontrolka začne blikat.
2. Potom stiskněte tlačítko “+” nebo “—” (maximum: 2 hodiny 30 minut).
3. Po nastavení počkejte 5 sekund: kontrolka “Minutka” se rozsvítí.
4. Na konci nastavené doby začne kontrolka blikat a zazní zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte jakékoli tlačítko.



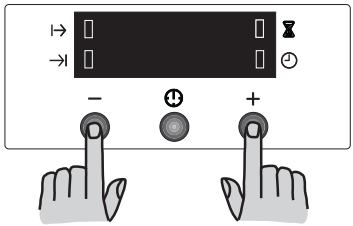


Zrušení nastavení minutky:

1. Stiskněte opakovaně tlačítko pro volbu funkce “Minutka”. Příslušná kontrolka začne blikat a displej ukáže zbývající čas.
2. Stiskněte tlačítko “—”, dokud se na displeji neobjeví “0:00”. Po 5 sekundách kontrolka zhasne a displej se vrátí k dennímu času.

Jak vypnout displej

1. Stiskněte současně dvě tlačítka programátoru a držte je stisknutá asi 5 sekund. Displej se vypne.
2. Displej zapnete stiskem libovolného tlačítka.
   Displej lze vypnout jen tehdy, není-li nastavena žádná funkce.



Použití trouby

Trouba se dodává s exkluzivním systémem, který zajišťuje přirozený oběh vzduchu a stálou recyklaci páry.

Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou měkká uvnitř a na vnější straně mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum. Při pečení může vznikat pára, která z trouby při otvírání dvířek uniká. To je zcela normální jev.

Při otvírání dvířek trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

Upozornění! - Na dno trouby nestavte žádné předměty, ani žádnou část trouby nezakrývejte při pečení hliníkovou fólií; mohlo by se hromadit teplo, které by ovlivnilo výsledky pečení a poškodilo smalt trouby. Nádoby, žáruvzdorné nádoby i hliníkové misky vždy stavte na mřížkovou polici zasunutou do policových drážek. Při zahřívání jídla vzniká pára jako v konvici. Když tato pára přijde do styku se sklem v dvířkách trouby, kondenzuje a vytváří kapky vody.

Aby se snížila kondenzace, prázdnou troubu pokaždé 10 minut předehřejte.

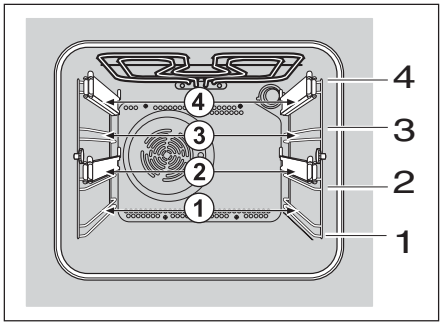
Doporučujeme setřít vodní kapky po každém pečení.

Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby. Při otvírání výklopných dvířek trouby vždy odstupte. **Dvířka** nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dvířek, dokud se úplně neotevřou.

Trouba má čtyři úrovně polic. Polohy polic se počítají odzdola, jak vidíte na obrázku.

Tyto police musí být správně umístěny, jak je znázorněno na obrázku.

Pečicí nádoby nestavte přímo na dno trouby.



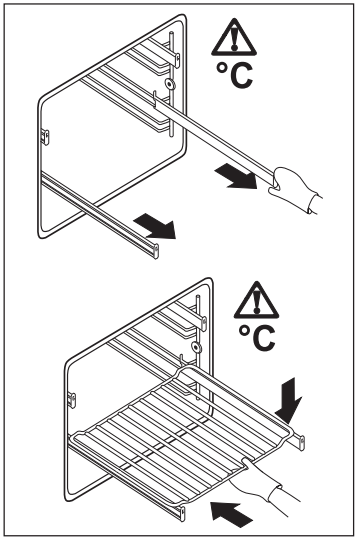
Teleskopické kolejničky

Důležité: Teleskopické kolejničky a další příslušenství se zahřívají na vysokou teplotu! Používejte kuchyňské chňapky nebo jinou ochranu před teplem!

V troubě jsou boční drážky s teleskopickými kolejničkami na 2 úrovních.

Chcete-li vložit grilovací polici, plech na pečení nebo pekáč, nejprve vytáhněte vysunovací kolejničky na jedné úrovni. Na vysunuté kolejničky položte grilovací polici, plech na pečení nebo pekáč a zasuňte je zpět do trouby až na doraz.

Dvířka zavřete až po úplném zasunutí teleskopických kolejniček.



Pečení s ventilátorem

Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy a nastavte ovladač termostatu na požadovanou teplotu.
Teplo se šíří z horních a dolních topných článků a horký vzduch se rovnoměrně rozhání uvnitř trouby ventilátorem, který je umístěný na vnitřní zadní stěně trouby. Teplo se tak rovnoměrně rozptýlí do všech částí trouby a umožňuje současné pečení různých druhů jídel na různých policích trouby.
Pečení s ventilátorem rychle vysušuje vlhkost a suché prostředí trouby pak brání přenosu různých chutí a vůní z jednoho jídla na druhé.
Pečení s ventilátorem doporučujeme k pečení koláčů. Nejlepších výsledků pečení dosáhnete, zasunete-li plech do nejnižších drážek.

Horkovzdušné pečení

Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy a nastavte ovladač termostatu na požadovanou teplotu.
Jídlo se peče pomocí předehřátého vzduchu rozháněného rovnoměrně do trouby kruhovým topným článkem, který je umístěný na vnitřní zadní stěně trouby. Uvnitř trouby se horký vzduch rozhání ventilátorem. Můžete tedy současně péct různé druhy jídel na různých policích trouby.

Grilování -

- Většinu jídel je třeba umístit na mřížku v grilovací pánvi, aby byla umožněna maximální cirkulace vzduchu a jídlo nebylo ponořeno v tuku a šťávě. Jídla jako jsou ryby, játra a ledviny můžete umístit přímo na grilovací pánev.
- Před grilováním musí být jídlo důkladně osušeno, aby se minimalizovalo rozstřikování. Maso a ryby lehce potřete trochou oleje nebo rozehřátého másla, aby si při pečení uchovaly svou vlhkost.
- Přílohy jako jsou rajčata a houby lze při grilování masa umístit pod mřížku.
- Při opékání chleba doporučujeme použít horní pozici.
- Jídlo během pečení podle potřeby obracejte.

Jak používat plný gril

1. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy .
2. Otočte ovladačem termostatu na požadovanou teplotu.
3. Nastavte polohu mřížky a grilovací pánve podle tloušťky jídla. Když umístíte jídlo blízko topného článku, upeče se rychleji, když ho umístíte dál, dosáhnete jemnějšího pečení.

Před přípravou plátků masa nebo opékáním chleba nechte gril několik minut předehřát na plný výkon. Během pečení můžete podle potřeby nastavit teplotu a rošt.

Při pečení budou chladicí ventilátor a kontrolka termostatu fungovat stejně jak bylo popsáno u horkovzdušného ohřevu.

Jak používat topný článek vnitřního grilu

Vnitřní gril rychle ohřívá přímo střed grilovací pánve. Při použití topného článku vnitřního grilu k pečení malých množství můžete dosáhnout úspory energie.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy .
2. Otočte ovladačem termostatu na požadovanou teplotu.
3. Nastavte polohu mřížky a grilovací pánve podle tloušťky jídla a postupujte podle návodu ke grilování.

Topný článek grilu je řízen termostatem. Během pečení se gril střídavě zapíná a vypíná, aby nedošlo k přehřátí.

Grilování s ventilátorem

Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy a nastavte termostat na požadovanou teplotu.
Tato funkce nabízí jiný způsob přípravy jídel, u nichž se obvykle používá klasické grilování. Po zvolení funkce funguje střídavě topný článek grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla.

Při použití této funkce zvolte maximální teplotu 200 °C.

Pizza

Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy a nastavte termostat na požadovanou teplotu.

Dolní topný článek ohřívá přímo spodek pizzy, slaných koláčů a ovocných koláčů, zatímco ventilátor zajišťuje oběh vzduchu k pečení náplně i povrchu.

Nejlepších výsledků dosáhnete při použití polic v nižších pozicích.

Pouze dolní topný článek

Tato funkce je vhodná zejména pro pečení těsta bez náplně. Lze ji také použít k dodělání slaných koláčů nebo ovocných dortů, kdy je třeba zajistit propečení spodního těsta.

Kontrolka termostatu zůstane rozsvícena až do dosažení správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat, aby signalizovala udržení teploty.

Klasické pečení

- Střední poloha police umožňuje nejlepší rozložení tepla. Pro větší zhnědnutí spodní vrstvy jednoduše přemístěte polici do nižší polohy. Pro větší zhnědnutí horní vrstvy umístěte polici výše.
- Materiál a povrchová úprava forem a nádobí ovlivňuje stupeň zhnědnutí spodku pokrmu. Smaltované, tmavé, těžké nebo teflonové nádobí zvýší zhnědnutí spodku pokrmu, zatímco skleněné nádobí, lesklé hliníkové plechy nebo plechy z leštěné oceli odráží teplo a spodek pokrmu v nich tolik nezhnědne.
- Jídlo vždy umísťujte doprostřed police, aby rovnoměrně zhnědlo.
- Nádoby vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevylilo na dno trouby a usnadnilo se tak čištění.
- **Na dno trouby neumísťujte** žádné mísy, plechovky ani plechy na pečení, neboť se velmi zahřívá a došlo by k poškození. Při použití tohoto nastavení vychází horko z horního i dolního topného článku. Umožňuje pečení na jediné úrovni a je vhodné zejména pro jídla, která vyžadují silné zhnědnutí spodní vrstvy (např. slané koláče a ovocné dorty).

Lasagne, dušené maso se zeleninou a jídla s kůrkou, která vyžadují silné zhnědnutí horní vrstvy, se v klasické troubě také dobře pečou.

Použití klasické trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci .
2. Otočte ovladačem termostatu na požadovanou teplotu.

Rady a tipy

Pečení těsta:

Koláče a těsta obvykle vyžadují střední teplotu (150°C - 200°C) a troubu je proto nutné nechat asi 10 minut předehřát.

Neotvírejte dvířka trouby před uplynutím 3/4 doby pečení.

Křehké těsto se peče v tenké formě nebo na plechu až 2/3 požadované doby pečení a před úplným dopečením se ozdobí. Zbývající doba pečení závisí na typu a množství polevy nebo náplně. Třená těsta se musí lepit na lžíci. Přílišné množství tekutiny by zbytečně prodloužilo dobu pečení.

Jestliže vložíte do trouby současně dva plechy s těstem nebo drobným pečivem, musí být mezi nimi ponechána jedna volná pozice.

Když vložíte do trouby současně dva plechy s těstem nebo drobným pečivem, musíte je po uplynutí přibližně 2/3 doby pečení navzájem zaměnit a otočit.

Pečení masa:

Nepečte menší kusy masa než 1 kg. Menší kusy se mohou při pečení vysušit. Tmavé maso, které musí být na vnější straně silně propečené, avšak uvnitř musí zůstat jen středně nebo mírně, se musí péci na vyšší teplotu (200°C - 250°C).

Na druhé straně, bílé maso, drůbež a ryby vyžadují nižší teplotu (150°C - 175°C). Přísady do omáčky nebo šťávy přidejte do pekáče hned na začátku jen tehdy, je-li doba pečení krátká. Jinak je přidejte až v poslední půlhodině.

Lžící lze vyzkoušet, jestli je maso upečené: pokud nejde stlačit, je zcela propečené. Hovězí pečeně a filety, které mají zůstat uvnitř růžové, musíte péci kratší dobu na vyšší teplotu.

Když budete péci maso přímo na polici trouby, vložte pod ní pánev na zachycení šťávy.

Maso nechte alespoň 15 minut odstát, aby z něj nevytekla šťáva.

Aby se omezilo hromadění kouře uvnitř trouby, doporučujeme nalít do pánve trochu vody. Abyste předešli vysrážení vody, přidejte ji postupně v několika dávkách. Před podáváním na stůl můžete v troubě nastavené na minimální teplotu uchovávat talíře v teple.

Pozor!

Troubu nepokrývejte hliníkovou fólií a pánev ani plech nedávejte na dno, jinak se nahromadí teplo, které poškodí smalt trouby.

Doby pečení

Doba pečení se různí v závislosti na rozdílných složeních, přísadách a množstvích tekutin v jednotlivých pokrmech.

Poznamenejte si nastavení při vašich prvních pokusech při pečení, abyste získali zkušenosti pro pozdější přípravu stejných jídel.

Hodnoty uvedené v tabulkách tak budete moci pozměnit na základě vlastních zkušeností.

Tabulka pro pečení

Klasické pečení a horkovzdušné pečení -

Časy nezahrnují předehřátí.
Prázdnou troubu nechte vždy 10 minut předehřát.

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doby pečení v minutách	POZNÁMKY
	4 3 2 1	tepl. °C	4 3 2 1	tepl. °C	◷	
KOLÁČE						
Recepty pro šlehání	2	170	2 (1 a 3)*	160	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)*	160	20-30	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	175	2	165	60-80	V koláčové formě
Jablečný koláč	1	170	2 (1 a 3)*	160	90-120	V koláčové formě
Závin	2	180	2	160	60-80	Na pečicím plechu
Koláček s džemem	2	190	2 (1 a 3)*	180	40-45	V koláčové formě
Biskupský chlebíček	2	170	2	150	60-70	V koláčové formě
Piškotová buchta	1	170	2 (1 a 3)*	165	30-40	V koláčové formě
Vánočka	1	150	2	150	120-150	V koláčové formě
Švestkový koláč	1	175	2	160	50-60	Ve formě na chleba
Koláček	3	170	2	160	20-35	Na pečicím plechu
Drobné pečivo	2	160	2 (1 a 3)*	150	20-30	Na pečicím plechu
Sněhové pusinky	2	135	2 (1 a 3)*	150	60-90	Na pečicím plechu
Buchtičky	2	200	2	190	12-20	Na pečicím plechu
Sladké pečivo: Choux	2 nebo 3	210	2 (1 a 3)*	170	25-35	Na pečicím plechu
Koláčky	2	180	2	170	45-70	V koláčové formě
CHLÉB A PIZZA						
Bílý chléb	1	195	2	185	60-70	
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Veky	2	200	2 (1 a 3)*	175	25-40	Na pečicím plechu
Pizza	2	200	2	200	20-30	Na pečicím plechu
OVOCNÉ KOLÁČE						
Těstovinový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	40-50	Ve formě
Zeleninový korpus	2	200	2 (1 a 3)*	175	45-60	Ve formě
Slané koláče	1	210	1	190	30-40	Ve formě
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Ve formě
Těstoviny Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Ve formě
MASO						
Hovězí	2	190	2	175	50-70	Na roštu
Vepřové	2	180	2	175	100-130	Na roštu
Telecí	2	190	2	175	90-120	Na roštu
Anglický rostbíf						
krvavý	2	210	2	200	50-60	Na roštu
střední	2	210	2	200	60-70	Na roštu
hodně propečený	2	210	2	200	70-80	Na roštu
Vepřové ramínko	2	180	2	170	120-150	S kůží
Vepřová kližka	2	180	2	160	100-120	2 kusy
Jehněčí	2	190	2	175	110-130	Kýta
Kuře	2	190	2	200	70-85	Celé
Krocan	2	180	2	160	210-240	Celý
Kachna	2	175	2	220	120-150	Celá
Husa	2	175	1	160	150-200	Celá
Králík	2	190	2	175	60-80	Nakrájený na kousky
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Nakrájený na kousky
Bažant	2	190	2	175	90-120	Celý
Sekaná	2	180	2	170	celk.150	Ve formě na chleba
RYBY						
Pstruh/mořská kostěná ryba	2	190	2 (1 a 3)*	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	35-60	4-6 filetů

(*) Jestliže budete péci více jídel najednou, doporučujeme vložit je na úrovně uvedené v závorkách.

Grilování -

Časy nezahrnují předehřátí.
Prázdnou troubu nechte vždy 10 minut předehřát.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách	
	Kousky	gr.		tepl. °C	1. strana	2. strana
Filety	4	800	3	250	12~15	12~14
Bifteky	4	600	3	250	10~12	6~8
Klobásy	8	/	3	250	12~15	10~12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12~16	12~14
Kuře (rozpůlené)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Kuře (prsa)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Předehřátí 5'00''						
Ryby (filety)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sendviče	4~6	/	3	250	5~7	/
Tousty	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Uvedené teploty jsou orientační. Teploty bude zřejmě nutné přizpůsobit osobním požadavkům.

Grilování s ventilátorem

S horkovzdušným pečením; lze nastavit maximální teplotu 200°C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování s ventilátorem		Doba pečení v minutách	
	Kousky	gr.		tepl. °C	1. strana	2. strana
Masové rolky (krocan)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Kuřecí stehna	6	—	3	200	15~20	15~18
Křepelka	4	500	3	200	25~30	20~25
Opečená zelenina	—	—	3	200	20~25	—
Škeble sv. Jakuba	—	—	3	200	15~20	—
Makrela	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Uvedené teploty jsou orientační. Teploty bude zřejmě nutné přizpůsobit osobním požadavkům.

Pizza

DRUH JÍDLA	Pizza		Doba pečení v minutách	POZNÁMKY
		tepl. °C		
Pizza, velká	1	200	15~25	na plechu na pečení
Pizza, malá	1	200	10~20	na plechu na pečení nebo na roštu
Veky	1	200	15~25	na plechu na pečení

Uvedené teploty jsou orientační. Teploty bude zřejmě nutné přizpůsobit osobním požadavkům.

Čištění a údržba

Před čištěním troubu vypněte a nechte ji vychladnout.

Spotřebič se nesmí čistit čističem s přehřátou párou nebo parní tryskou.

Důležité upozornění: Před každým čištěním musíte spotřebič odpojit od elektrické sítě.

K zajištění dlouhé životnosti spotřebiče je nezbytné pravidelně provádět následující čištění:

- Čištění provádějte jen tehdy, když je trouba vychladlá.
- Smaltované části čistěte mýdlovou vodou.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Nerezové díly a sklo osušte měkkým hadříkem.
- Na těžkoodstranitelné skvrny použijte běžně dostupné prostředky na nerezovou ocel nebo teplý ocet.

Smalt trouby je mimořádně trvanlivý a vysoce nepropustný. Působení horkých ovocných kyselin (z citrónů, švestek apod.) však může na povrchu smaltu trvale zanechat mdlé a hrubé skvrny. Tyto skvrny na jasně vyleštěném povrchu smaltu však nemají vliv na provoz trouby. Troubu po každém použití řádně vyčistěte. Nejsnadněji se tak zbavíte špíny, která se potom nepřipeče.

Čisticí prostředky

Před použitím jakéhokoliv čisticího prostředku na troubu si ověřte, zda je jeho použití vhodné a je výrobcem doporučeno k čištění trouby.

Čisticí prostředky obsahující bělidla se NESMÍ používat, protože by mohly způsobit zmatnění povrchové úpravy. Nepoužívejte ani abrazivní čisticí prostředky.

Čištění vnějších ploch

Ovládací panel, dvířka trouby a těsnění dvířek pravidelně otírejte měkkým, dobře vyždímaným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou tekutého čisticího prostředku.

Nedoporučujeme použití následujících čisticích prostředků, aby nedošlo k poškození nebo narušení skleněných dveřních panelů:

- Čisticí prostředky pro domácnost a bělidla
- Impregnované houbičky jsou nevhodné pro nádoby s nepřilnavým povrchem
- Drátěnky nebo ocelové drátěnky
- Chemické drátěnky na trouby nebo spreje
- Odstraňovače rzi
- Odstraňovače skvrn na umyvadla nebo dřezy

Vnější a vnitřní sklo čistěte vlhkým hadříkem s teplou mýdlovou vodou. Pokud je vnitřní sklo velmi znečištěné, doporučujeme použití speciálního čisticího prostředku. Znečištění neodstraňujte škrabkou.

Vnitřek trouby

Smaltované dno vnitřku trouby se nejlépe čistí při zahřáté troubě.

Vnitřek trouby vytřete po každém použití měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě. Čas od času vnitřek trouby vyčistěte důkladně pomocí vhodného čisticího prostředku doporučeného výrobcem.

Police a drážky polic

Nejprve se přesvědčte, že je trouba vychladlá a odpojená od sítě.

Police trouby čistěte teplou vodou se saponátem a odolné usazeniny odstraňte houbičkou dobře navlhčenou vodou se saponátem.

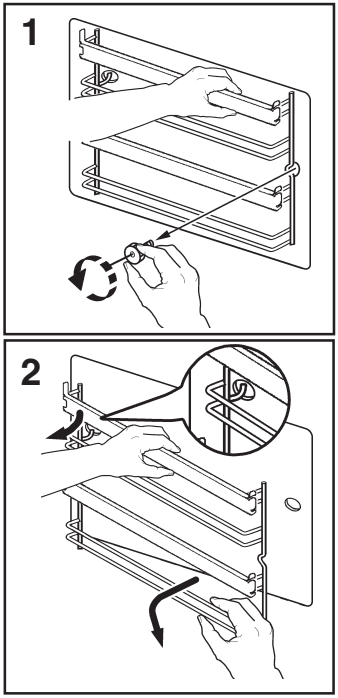
Pečlivě opláchněte a osušte měkkým hadříkem.

Drážky polic můžete k pohodlnějšímu čištění vyjmout.

Postupujte následovně:

1. jednou rukou drážky podržte a druhou rukou odšroubujte přední šroub;
2. uvolněte zadní háček a drážky sejměte;
3. po vyčištění vraťte drážky opačným postupem zpět.

Při připevňování drážek se přesvědčte, že jsou připevňovací šrouby dobře utažené.



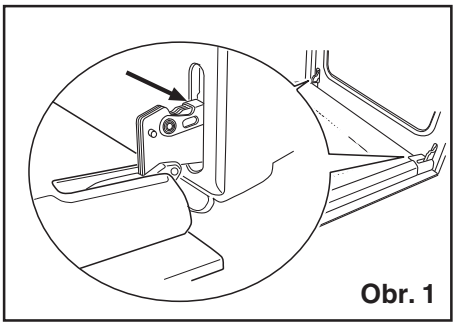
Čištění dvířek trouby

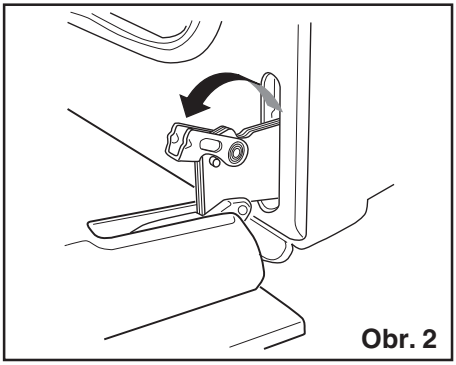
Dvířka trouby se skládají ze dva vrstev skla. Pro snadnější čištění lze demontovat dvířka trouby a vyjmout vnitřní vrstvy skla.

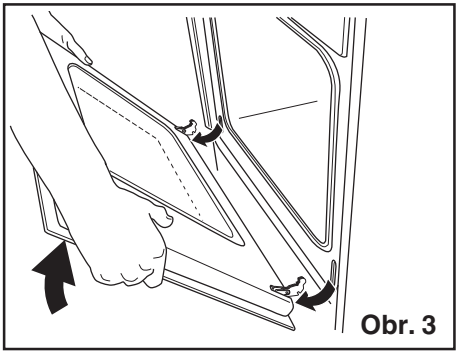
Pozor - před čištěním dvířek je nutné je vymontovat. Dvířka trouby by se mohla prudce zavřít, kdybyste se pokoušeli vytáhnout vnitřní skla, zatímco dvířka jsou ještě namontovaná.

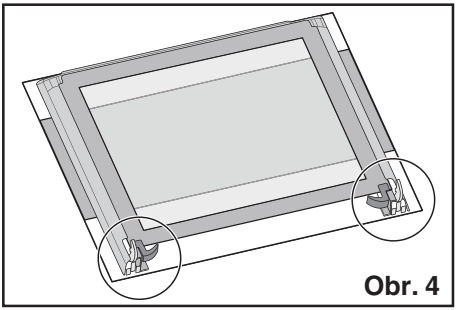
Pro demontáž postupujte takto:

1. dvířka úplně otevřete;
2. najděte dva závěsy, které podpírají dvířka (obr. 1);
3. zvedněte a otočte páčky umístěné na závěsech (obr. 2);
4. uchopte dvířka ze dvou vnějších stran a pomalu je zavřete, ale NE ÚPLNĚ (obr. 3);
5. přitáhněte dvířka k sobě a vytáhněte je z uložení (obr. 3);
6. dvířka položte na stabilní plochu (obr. 4), chráněnou měkkou utěrkou, aby se nepoškodil povrch rukojeti;

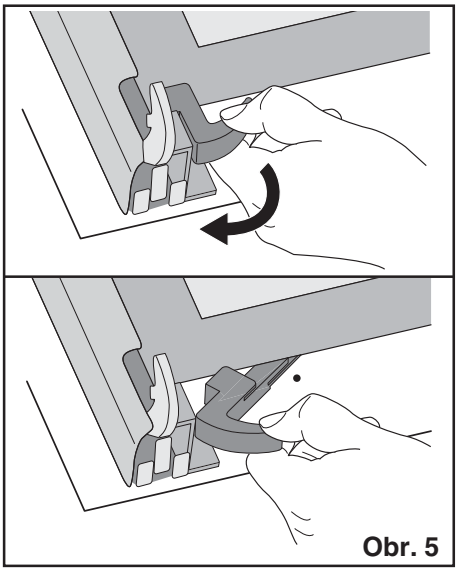

Obr. 1


Obr. 2


Obr. 3


Obr. 4

7. odjistěte systém uchycení vnitřních skel tak, aby se skla dala vyjmout (obr. 5);
8. otočte o 90° oba zámky a vytáhněte je z jejich usazení (obr. 6);
9. pomalu zvedněte a opatrně vytáhněte sklo umístěné nejvýše a opatřené na všech 4 stranách okrasným rámečkem (obr. 7).



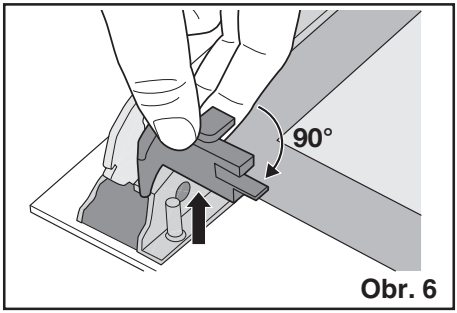
Obr. 5

Dvířka trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem. Nepoužívejte prostředky jako drátěnky, abrazivní houby ani kyseliny, protože by mohly poškodit speciální tepelně reflexní povrch vnitřních skel.

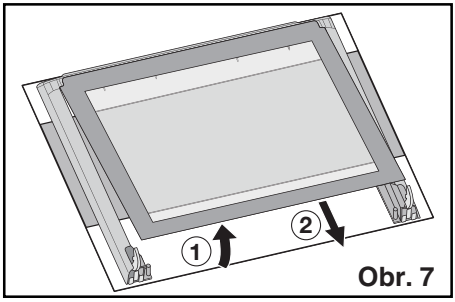
Po vyčištění namontujte skla zpět do dvířek a dvířka do trouby s dodržením obráceného postupu popsaného výše a dávejte pozor na správné umístění skel.

Pro správné provedení této činnosti postupujte takto:

a) sklo opatřené okrasným rámečkem na všech 4 stranách se musí namontovat zpět tak, aby potisk byl na straně ven z trouby. Sklo je správně namontované, když prsty při pohlazení vrchní strany necítí žádnou nerovnost nebo drsná místa tam, kde je potisk.



Obr. 6



Obr. 7

Vnitřní sklo se musí umístit na správném místě, jak je označeno na obr. 8.

Po montáži skla do dvířek trouby proveďte v opačném pořadí činnosti popsané v bodě 8. pro jejich správné upevnění.

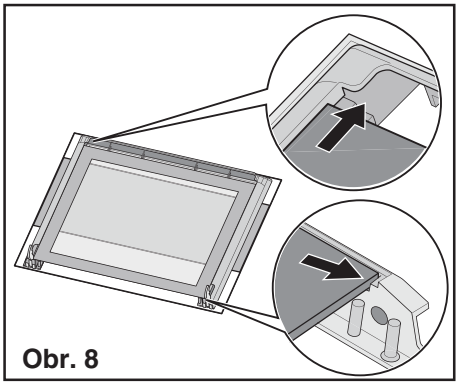
Dvířka trouby nečistěte, když je trouba ještě teplá, protože skla by se mohla rozbít. Když je povrch skla poškrábaný nebo má hluboké rýhy, spojte se s autorizovaným servisním střediskem a nechte skla vyměnit.

Modely z nerezové oceli nebo hliníku: Dvířka trouby a ovládací panel z nerezové oceli nebo hliníku se doporučuje čistit pouze vlhkou houbičkou a pečlivě je po každém čištění osušit měkkou utěrkou. Nepoužívejte drátěnky, škrabky, kyseliny ani abrazivní prostředky, které by mohly povrch poškodit.

Jak čistit těsnění dvířek trouby

Pryžové těsnění kolem otvoru trouby zaručuje správnou činnost trouby.

Pravidelně kontrolujte stav tohoto těsnění. Pokud je to nutné, očistěte je bez používání ostrých předmětů nebo abrazivních látek.
Pokud je těsnění poškozené, obraťte se na nejbližší servisní středisko a troubu až do opravy nepoužívejte.



Obr. 8

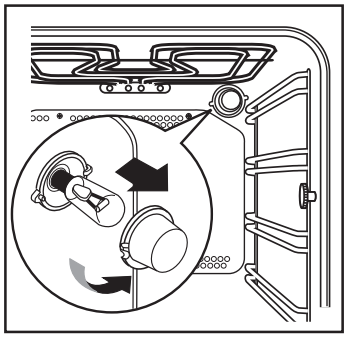
Výměna osvětlení trouby

Spotřebič odpojte od sítě.

Jestliže je nutné vyměnit žárovku, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům:

- výkon: 15 W/25 W,
- napájení: 230 V (50 Hz),
- odolnost vůči teplotě 300°C,
- objímka: E14.

Tyto žárovky obdržíte v nejbližším servisním středisku.



Výměna vadné žárovky:

1. Zkontrolujte, zda je trouba odpojená od sítě.
2. Zatlačte na skleněný kryt a otočte jím směrem doleva.
3. Vyjměte vadnou žárovku a vyměňte ji za novou.
4. Nasaďte zpět skleněný kryt a připojte troubu k síti.

Co dělat při potížích

Pokud trouba nefunguje správně, nevolejte hned servisní středisko společnosti Electrolux, ale proveďte nejprve tyto kontroly.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
■ Trouba se nezapne.	◆ Zkontrolujte, zda je zvolena funkce pečení i teplota. nebo ◆ Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena a je zapnuté napájení.
■ Kontrolka teploty trouby se nerozsvítila.	◆ Zvolte teplotu ovladačem termostatu. nebo ◆ Zvolte funkci ovladačem funkcí trouby.
■ Kontrolka trouby se nerozsvítila.	◆ Zvolte funkci ovladačem funkcí trouby. nebo ◆ Zkontrolujte žárovku a případně ji vyměňte (viz “Čištění a údržba”).
■ Pečení jídla trvá příliš dlouho, nebo se peče příliš rychle.	◆ Možná je nutné seřízení teploty. nebo ◆ Řiďte se radami v tomto návodu, zejména v oddílu “Použití trouby“.
■ Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	◆ Po skončení pečení nenechávejte stát jídlo v troubě déle než 15-20 minut.
■ Ventilátor trouby je hlučný.	◆ Zkontrolujte, zda police a nádoby na pečení při kontaktu se zadním panelem trouby nevibrují.
■ A kijelzőn “12.00” látható.	◆ Állítsa be a pontos időt (lásd “Nastavení denního času”).

Technické údaje

Jmenovitý výkon topných článků

Dolní topný článek	1000 W
Horní topný článek	800 W
Klasické pečení (horní+dolní)	1800 W
Gril	1650 W
Plný gril	2450 W
Grilování s ventilátorem	1675 W
Pečení s ventilátorem	1825 W
Horkovzdušné pečení	2025 W
Pizza	3000 W
Osvětlení trouby	25 W
Motor ventilátoru horkého vzduchu	25 W
Motor chladicího ventilátoru	25 W
Celkový příkon	3075 W
Provozní napětí (50 Hz)	230 V

Rozměry osazení

Výška	pod linkou	593 mm
	ve sloupci	580 mm
Šířka		560 mm
Hloubka		550 mm

Trouba

Výška	335 mm
Šířka	395 mm
Hloubka	400 mm
Kapacita trouby	53 l

Pokyny pro technika

Instalace a připojení musí být provedeny v souladu s platnými předpisy. Veškeré zákroky musí být provedeny při vypnuté troubě. Na zařízení mohou pracovat pouze pověření technici.

Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě, že nebyla dodržena bezpečnostní opatření.

Připojení k elektrické síti

Před připojením k elektrické síti zkontrolujte následující:

- Příslušná pojistka a domácí elektroinstalace musí být dimenzovány pro max. příkon trouby (viz typový štítek).
- Domácí elektroinstalace musí být opatřena řádným uzemněním v souladu s platnými předpisy.
- Zásuvka nebo vícepólový vypínač musí být po instalaci trouby snadno přístupné.

Tato trouba se dodává s elektrickým napájecím kabelem.

Tento kabel musí být vybaven řádnou zástrčkou vhodnou pro příkon uvedený na typovém štítku. Zástrčku zasuňte do vhodné nástěnné zásuvky.

Pokud chcete připojit spotřebič přímo na síť, pak se musí mezi síť a spotřebič zařadit odpovídající spínač na všechny póly, jehož vzdálenost mezi kontakty činí nejméně 3 mm; tento spínač musí odpovídat zatížení a musí být normalizovaný. Žlutozelený uzemňovací vodič nesmí být přerušen spínačem a musí být o 2-3 cm delší než ostatní vodiče.

Dodaný síťový kabel a zástrčku musíte zapojit do odolné zásuvky (230 V~, 50 Hz). Odolná zásuvka musí být nainstalována v souladu s předpisy.

Vhodné síťové kabely jsou následujícího typu, přičemž je nutno dodržet jejich potřebný průřez: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

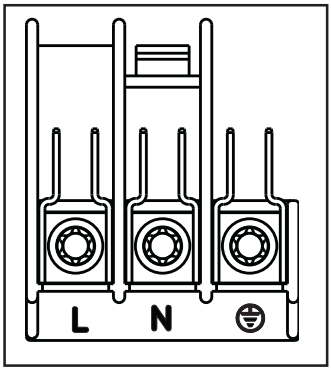
Připojovací kabel musí být veden tak, aby v žádném bodě nemohla jeho teplota dosáhnout 50 °C (nad pokojovou teplotu).

Po připojení zapněte přibližně na 3 minuty topné články a zkontrolujte jejich funkci.

Svorkovnice

Trouba je vybavena snadno přístupnou svorkovnicí, která je určena pro jednofázový provoz na 230 V.

Písmeno L - fázová svorka
Písmeno N - nulová svorka
nebo E - zemnicí svorka



Návod k vestavbě

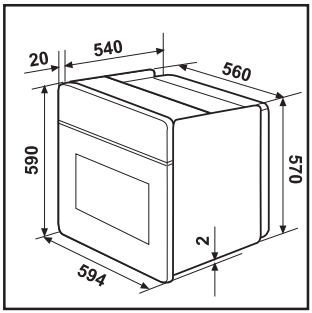
Aby byl zajištěn bezproblémový provoz vestavěné trouby, kuchyňská linka nebo výklenek, do kterého má být vestavěna, musí mít vhodné rozměry.

V souladu s platnými předpisy musí být všechny díly, které zajišťují ochranu před elektrickým šokem a izolované díly, upevněny tak, aby je nebylo možné odstranit bez použití nástrojů.

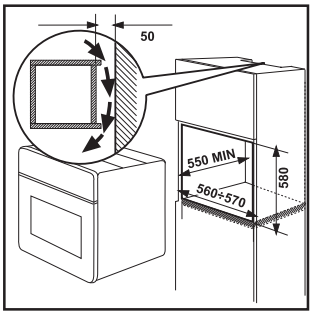
Patří sem také upevnění koncových stěn na začátku nebo na konci řady vestavěných zařízení.

Ochrana před elektrickým šokem musí být v každém případě zajištěna vestavěním spotřebiče.

Tento spotřebič lze umístit zadní částí nebo boční stranou ke kuchyňské lince, jinému spotřebiči nebo zdi, která je vyšší. K druhé boční straně lze však umístit pouze spotřebič nebo linku stejné výšky.



Obr. 9

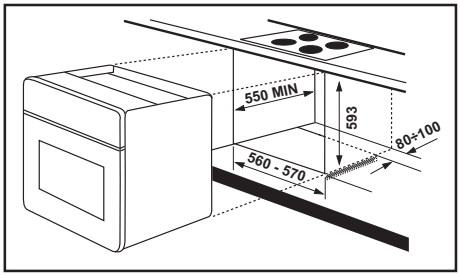


Obr. 10

Rozměry trouby (obr. 9)

Návod k vestavbě

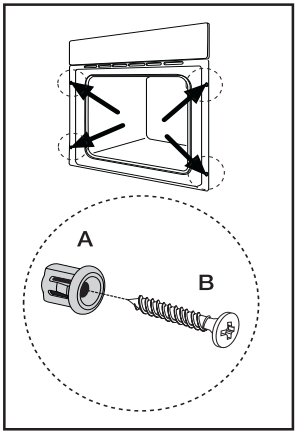
Aby byl zajištěn bezproblémový provoz vestavěné trouby, kuchyňská linka nebo výklenek, do kterého má být vestavěna, musí mít vhodné rozměry. (obr. 10-11).



Obr. 11

Připevnění trouby ke skříni

1. Otevřete dvířka trouby;
2. Vložte čtyři distanční vložky (obr. 12 - A), které přesně zapadají do otvorů v rámu a připevněte troubu ke skříni čtyřmi dodanými šrouby do dřeva (obr. 12 - B).



Obr. 12

Záruční podmínky

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.

Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.

Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození

způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používáni v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

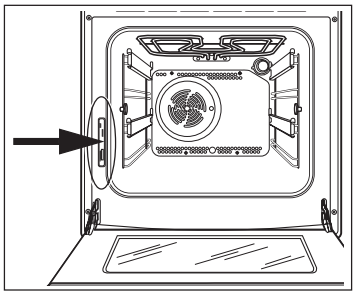
Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

Servis a náhradní díly

Jestliže spotřebič nefunguje správně, dokonce ani po provedení všech zkoušek popsaných v kapitole "Co dělat při potížích", obraťte se prosím příslušný místní servis s uvedením typu poruchy, modelu (**Mod.**), typu (**Prod. No.**) a výrobního čísla (**Ser. No.**) uvedeného na typovém štítku. Typový štítek je umístěný na předním vnějším okraji vnitřku trouby (viz obr.). Originální náhradní díly certifikované výrobcem a označené tímto symbolem jsou dostupné pouze v našem servisním středisku a autorizovaných obchodech s náhradními díly.

Electrolux
Distriparts



Evropská záruka

Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používaný v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.

www.electrolux.com		
	☎	
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Üdvözöljük az Electrolux világában

Köszönjük, hogy ezt a kiváló minőségű terméket választotta az Electroluxtól, mely reményeink szerint sok örömet okoz majd Önnek. Az Electrolux célja, hogy minőségi termékek széles választékát kínálja, amely kényelmesebbé teszi az Ön életét. Az útmutató borítóján néhány példát is talál erre. Kérjük, szánjon rá néhány percet, és tanulmányozza át ezt az útmutatót, hogy élvezhesse az új készülék előnyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyű kezelhetősége révén meg fogja könnyíteni mindennapjait. Sok szerencsét!

Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók 39
A készülék leírása 41
Kezelőszervek 42
A sütő első alkalommal történő használata előtt 44
Elektromos programkapcsoló 45
A sütő használata 50
Sütési táblázat 55
Tisztítás és karbantartás 58
Ha valami nem működik 64
Műszaki adatok 65
Utasítások az üzembe helyező részére 66
Beépítési utasítások 67
Szerviz és pótalkatrészek 68
Garancia/Vevőszolgálat 68

Útmutató a kézikönyv használatához


Biztonsági tudnivalók


Részletes útmutató


Javaslatok és tanácsok


Környezetvédelmi információk

CE Ez a készülék megfelel a következő **EGK irányelveknek**:
- **2006/95** (Kisfeszültségi irányelv)
- **89/336** (EMC irányelv)
- **93/68** (Általános irányelvek)

és későbbi módosítások.

Magyar

⚠ Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók

A használati utasítást mindig tartsa a készülék közelében. Ha a készüléket továbbadja vagy eladja harmadik személynek, vagy költözés alkalmával otthagyja az új tulajdonosnak, nagyon fontos, hogy az új felhasználó hozzáférjen a használati utasításhoz és az azt kísérő információkhoz.

Az utasításban szereplő figyelmeztetések a felhasználó és a vele együtt élők biztonságát szolgálják. Olvassa hát el gondosan azokat, mielőtt csatlakoztatná és/vagy használná a készüléket.

Üzembe helyezés

- Az üzembe helyezést az érvényben lévő szabályok és törvények alapján szakképzett személynek kell végeznie. A készülék üzembe helyezésével kapcsolatos egyes műveleteket a használati utasítás írja le az üzembe helyező számára.
- A készülék üzembe helyezését és csatlakoztatását szakismeretekkel rendelkező szakembernek kell elvégeznie, mégpedig a kapott utasítások szerint.
- Ha az üzembe helyezés miatt az áramellátásba változtatásokat kell bevezetni, ezt is képesített villanyszerelővel kell elvégeztetni.

Üzemelés

- A sütőt élelmiszerek elkészítésére tervezték; soha ne használja más célra.
- **Amikor sütés közben vagy a sütés befejeztével kinyitja a sütő ajtaját, vigyázzon a sütőből kiáramló gőzre és forró levegőre.**
- Nagyon óvatosan járjon el a sütő használatakor. A fűtőelemekből áradó rendkívüli forróság a polcokat és a sütő más elemeit is felforrósítja.
- Ha bármilyen okból alufólia segítségével készíti el az ételt a sütőben, soha ne hagyja, hogy a fólia közvetlenül hozzáérjen a sütő aljához.
- A sütő tisztításakor óvatosan járjon el: soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van felszerelve), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- Veszélyes bármiféle módosítást végrehajtani a készüléken vagy annak specifikációjában.
- Sütés vagy grillezés közben a sütő ablaka vagy a készülék más részei átforrósodnak, ezért ne hagyja, hogy gyerekek menjenek a készülék közelébe. Ha elektromos berendezéseket csatlakoztatott a sütő közelében lévő aljzatba, ügyeljen arra, hogy annak vezetéke ne érjen hozzá a forró felülethez, vagy ne akadjon be a sütő ajtajába.
- Mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki a sütőálló edényeket vagy lábosokat a sütőből.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A sütő tisztítása előtt vagy kapcsolja ki az áramot, vagy húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ügyeljen rá, hogy a sütő "KI" pozícióban legyen, ha már nem használja tovább a sütőt.
- A sütő önálló berendezésnek készült, vagy a modelltől függően együtt használható elektromos főzőfelülettel; mindkettőt 230 V-os egyfázisos áramforráshoz kell csatlakoztatni.

- A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.
- Ne használjon a tisztításhoz szemcsés súrolószert vagy éles fémkaparót. Megsértheti velük a sütő ajtaján az üveget, ez pedig az üveg széttöréséhez vezethet.

Gyermekbiztonság

- A készüléket felnőttek általi használatra tervezték. Veszélyes hagyni, hogy gyerekek használják vagy játsszanak vele.
- A gyerekeket mindig tartsa távol a sütőtől, amikor be van kapcsolva. Emellett a sütő kikapcsolás után még hosszú ideig forró marad.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.

Ügyfélszolgálat

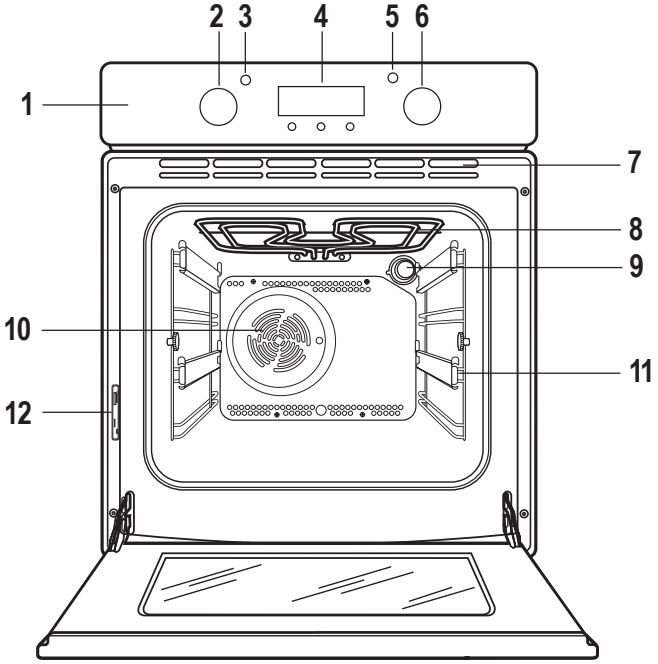
- A szükséges ellenőrzéseket és/vagy javításokat a gyártó szervizrészlegével vagy a gyártó által megbízott szervizrészleggel végeztesse el, és ehhez csak eredeti alkatrészeket használjon fel.
- Ne próbálja meg egyedül megjavítani a berendezést, ha hibát vagy károsodást észlel. A szakképzetlen személlyel végeztetett javítás sérülést okozhat, vagy károsíthatja a berendezést.

Környezetvédelmi információk

- Kérjük, hogy a készülék felállítása után csomagolóanyagot a biztonság és a környezet érdekeinek kellő figyelembe vételével selejtezze ki.
- Ha régi készülékét kiselejtezi, a csatlakozó kábel levágásával tegye üzemképtelenné.

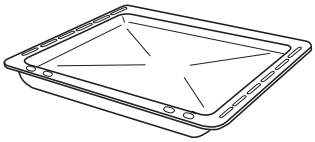
A  szimbólum a terméken, illetve annak csomagolásán azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ennek megfelelően el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítási gyűjtőtelepére. A termék megfelelő hulladékkezelése segít a környezet és az emberek egészségének a védelmében. A nem megfelelő hulladékkezelés veszélyt jelent mind a környezetre, mind az egészségre. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információt a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.

A készülék leírása

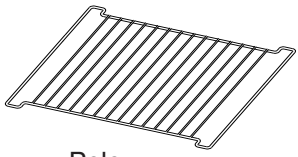


1. Kezelőpanel
2. Hőfokszabályozó gomb
3. Hőfokszabályozó jelzőlámpája
4. Elektromos programkapcsoló
5. Bekapcsolva jelzőlámpa
6. A sütő funkciókapcsoló gombja
7. Hűtőventilátor levegőnyílása
8. Grill
9. Sütővilágítás
10. Sütőventilátor
11. Teleszkópos kihúzható sínek
12. Adattábla

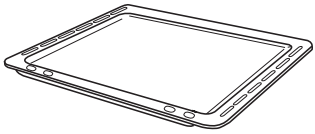
A sütő tartozékai



Zsírfogó tálca



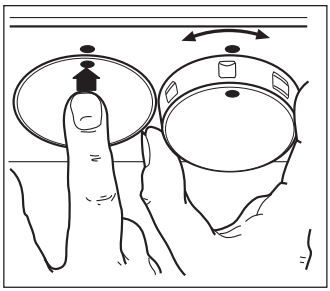
Polc



Tortatálca

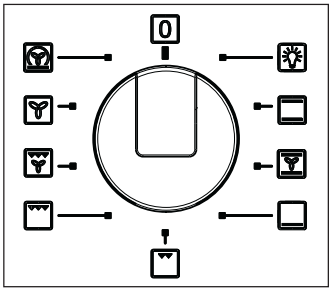
Kezelőszervek

Benyomható-kihúzható szabályzógombok



Egyes modellek benyomható-kihúzható szabályzógombokkal vannak ellátva. Ezek a gombok teljesen besüllyeszthetők a kezelőpanelbe, amikor a sütő nem üzemel.

A sütő funkciókapcsoló gombja

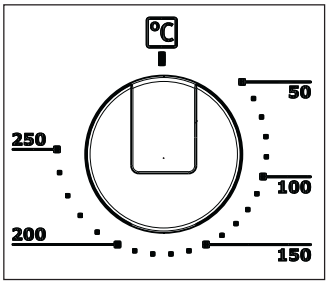


- A sütő ki van kapcsolva
- Sütővilágítás
- Hagyományos sütés
- Légkeveréses sütés
- Alsó fűtőelem
- Csak belső grill elem
- Teljes grill
- Termikus grillezés
- Légbefúvásos sütés
- Pizza

Bekapcsolva jelzőlámpa

A bekapcsolt állapot jelzőlámpája a sütő funkciószabályozó gombjának a beállításakor kezd világítani.

Hőfokszabályozó gomb



A hőfokszabályozó gombot az óramutató járásával ellenkező irányban elfordítva választhatja ki a kívánt hőmérsékletet 50°C és 250°C között.

Hőfokszabályozó jelzőlámpája

A hőfokszabályozó lámpája akkor kezd világítani, ha a hőfokszabályozó gombot elfordítja. A jelzőlámpa mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval van felszerelve, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Amennyiben a biztonsági hőfokszabályozó a készülék nem megfelelő használata miatt bekapcsol, elegendő, ha a hibát a sütő kihűlése után javítja ki. Ha viszont a hőfokszabályozó valamelyik elem meghibásodása miatt lép működésbe, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

A hűtőventilátor

A hütőventilátor használatának az a célja, hogy hűtse a sütőt és a kezelőpanelt. A ventilátor néhány perc sütés után automatikusan bekapcsol. A sütőajtó fogantyúja közelében a nyíláson keresztül meleg levegő áramlik ki. A sütő kikapcsolásakor a ventilátor még működhet egy darabig, hogy a szabályozógombok ne melegedjenek fel. Ez teljesen normális jelenség.

A hűtőventilátor működése attól függ, hogy milyen sokáig és milyen hőmérsékleten volt használatban a sütő. Lehet, hogy alacsonyabb hőmérsékleti beállításoknál nem mindig kapcsol be vagy működik kikapcsolás után, ha a sütő csak rövid ideig volt használatban.

A sütő első alkalommal történő használata előtt

A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítson el **minden csomagolóanyagot**.

A legelső használat előtt a sütőt üresen fel kell melegíteni.

Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség. A gyártás során keletkezett maradványok okozzák.

Ügyeljen rá, hogy jól kiszellőztesse a szobát.

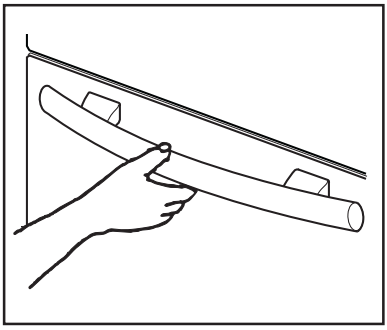
A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva. Az órát az elektronikus programkapcsolóval állítsa be (lásd "Az idő beállítása" című fejezetet).

1. A sütő funkció szabályozógombját kapcsolja légbefúvásos sütésre .
2. A hőfokszabályozó gombot kapcsolja 250 állásba.
3. Nyisson ablakot.
4. Körülbelül 45 percen keresztül hagyja a sütőt üresen bekapcsolva.

Ezt az eljárást meg kell ismételni a teljes grill és hagyományos sütés funkcióval körülbelül 5-10 percen keresztül.

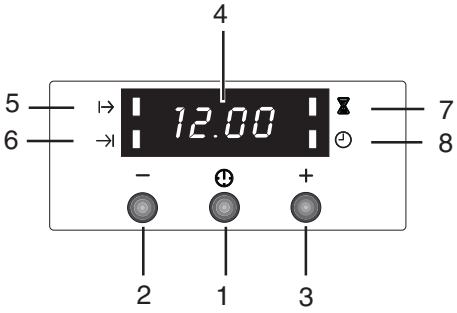
Hagyja lehűlni a sütőt. Majd nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés gyenge folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütő belsejét.

A legelső használat előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait is.



A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

Elektromos programkapcsoló



1. Nyomja meg a ⏻ gombot az egyik funkció kiválasztásához
2. Csökkentő szabályozógomb "+"
3. Növelő szabályozógomb "–"
4. Kijelző
5. "Sütés időtartama" jelzőlámpa |→
6. "Sütés vége" jelzőlámpa →|
7. "Percszámláló" jelzőlámpa ⧗
8. "Pontos idő" jelzőlámpa 🕘

A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva.
A sütő ugyanakkor bármilyen program nélkül is használható.

Az idő beállítása 🕘

A főkapcsoló bekapcsolásakor, illetve áramkimaradás után a "Pontos idő" jelzőlámpa 🕘 villogni kezd a kijelzőn.

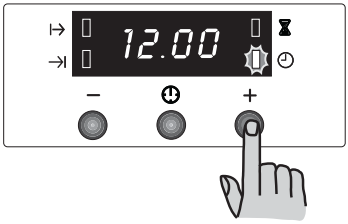
A pontos idő beállítása:

1. Nyomja meg a "+" vagy a "–" gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a "Pontos idő" jelzőlámpa 🕘 kialszik, a kijelzőn pedig a beállított pontos idő lesz látható. A készülék használatra készen áll.

A pontos idő ismételt beállításához:

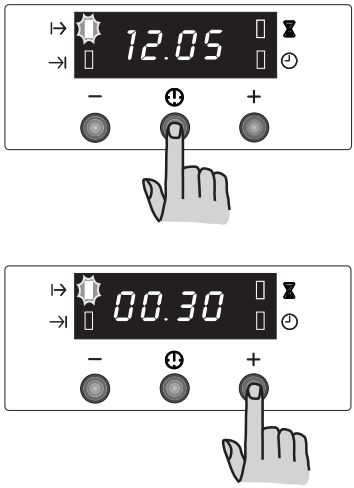
1. A ⏻ gomb ismételt lenyomásával válassza a "Pontos idő" funkciót. A megfelelő jelzőlámpa villogni kezd. Ezután a fentiek szerint járjon el.
   A pontos idő csak akkor állítható vissza nullára, ha éppen nincs automatikus funkció (sütés időtartama |→ vagy sütési idő vége →|) beállítva.

Áramkimaradás esetén az összes beállítás (pontos idő, programbeállítás vagy folyamatban lévő program) törlődik. Amikor az áramszolgáltatás helyreáll, a kijelzőn a számok villognak, és az órát/időkapcsolót alaphelyzetbe kell állítani.



“ Sütés időtartama” funkció |→

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő az előre beprogramozott sütési időtartam végén automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a sütési hőmérsékletet. A ⏲ gomb ismételt lenyomásával válassza a “Sütés időtartama” funkciót. A megfelelő jelzőlámpa |→ villogni kezd. Ezután a következőképpen járjon el:



Az időtartam beállításához:

1. Nyomja meg a “+” vagy a “–” gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Sütés időtartama” jelzőlámpa |→ kigyullad, a kijelző pedig újra a pontos időt kezdi mutatni.
3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a készülék hangjelzést ad, továbbá a jelzőlámpa villogni kezd. A sütő funkció és a termosztát szabályozógombot forgassa el nulla állásba.

   A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

   MEGJEGYZÉS: A hangjelzés kikapcsolásakor a sütő visszaáll manuális üzemmódba, és ha a sütő funkció és a termosztát gomb nincs nullára állítva, a sütő újra elkezd fűteni.

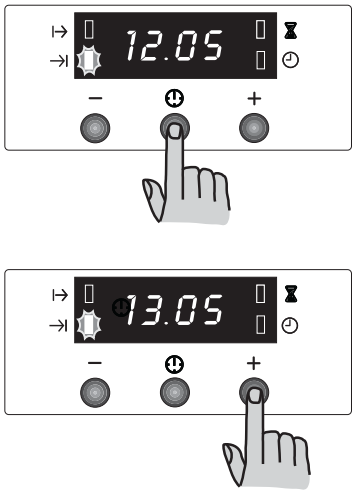
Az időtartam törléséhez:

1. A ⏲ gomb ismételt lenyomásával válassza a “Sütés időtartama” funkciót.

   A megfelelő jelzőlámpa |→ villog, a kijelző pedig a sütés fennmaradó időtartamát kezdi mutatni.
2. Nyomja addig a “–” gombot, amíg a kijelzőn a “0:00” jelzés nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőlámpa kialszik, és a kijelző visszavált a pontos időre.

“Sütés vége” funkció →|

Ezzel a funkcióval beállíthatja a sütőt, hogy a sütési idő beprogramozott vége leteltével automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a sütési hőmérsékletet. A ⏲ gomb ismételt megnyomásával válassza a “Sütés vége” funkciót. A megfelelő jelzőlámpa →| villogni kezd. Ezután a következőképpen járjon el:



A Sütés vége idő beállításához:

1. Nyomja meg a “+”vagy a “—”gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Sütés vége” jelzőlámpa →| kigyullad, a kijelző pedig újra a pontos időt kezdi mutatni.
3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a készülék hangjelzést ad, továbbá a jelzőlámpa villogni kezd. A sütő funkció és a termosztát szabályozógombot forgassa el nulla állásba.

   A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
   MEGJEGYZÉS: A hangjelzés kikapcsolásakor a sütő visszaáll manuális üzemmódba, és ha a sütő funkció és a termosztát gomb nincs nullára állítva, a sütő újra elkezd fűteni.

A Sütési idő vége törlése:

1. A ⏲ gomb ismételt lenyomásával válassza a “Sütés vége” funkciót. A megfelelő jelzőlámpa →| villog, a kijelző pedig a sütési időtartam beprogramozott végét kezdi mutatni.
2. Nyomja addig a “—” gombot, amíg a kijelzőn a pontos idő nem jelenik meg. A programkapcsoló sípol, és a jelzőlámpa kialszik.

A “Sütés időtartama” |→ és a “Sütési idő vége” →| együttesen

A “Sütés időtartama” és a “Sütési idő vége” funkció egyidejű használatával a sütő beállítható úgy, hogy egy későbbi időpontban automatikusan be-, majd kikapcsoljon.

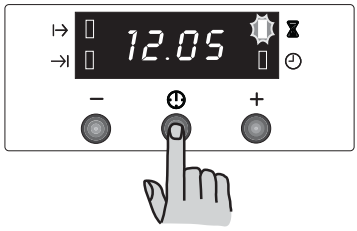
1. A “Sütés időtartama” funkció |→ segítségével (végezze el a sütés időtartamának beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be az időtartamot. Ezt követően nyomja meg a ⏲ gombot: a kijelzőn a beprogramozott beállítás jelenik meg.
2. A “Sütési idő vége” funkció →| segítségével (végezze el a sütés időtartamának beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be a sütés időtartamát.
   A megfelelő jelzőlámpák világítani kezdenek, és a kijelzőn a pontos idő látható. A sütő a beállított programoknak megfelelően kapcsol be és ki.

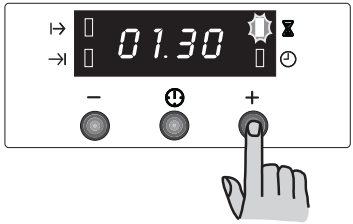
“Percszámláló” funkció ⧗

A percszámláló hangjelzése a beállított időtartam végén megszólal, de a sütő bekapcsolva marad, ha használatban van.

A percszámláló beállítása:

1. A ⏲ gomb ismételt megnyomásával válassza a “Percszámláló” funkciót. A megfelelő jelzőlámpa ⧗ villogni kezd.
2. Ezt követően nyomja meg a “**+**” vagy a “**—**” gombot (maximum: 2 óra, 30 perc).
3. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a “Percszámláló” jelzőlámpa ⧗ kigyullad.





4. A beállított idő végén a jelzőlámpa villogni kezd, és hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

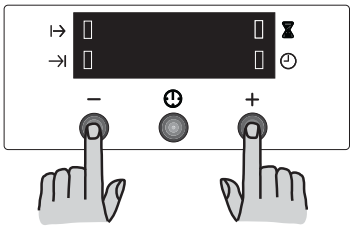
A percszámláló törléséhez:

1. A gomb ismételt megnyomásával válassza a “Percszámláló” funkciót. A megfelelő jelzőlámpa villog, a kijelző pedig a fennmaradó időtartamot mutatja.
2. Nyomja addig a “—” gombot, amíg a kijelzőn a “0:00” jelzés nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőlámpa kialszik, és a kijelző visszaváltja a pontos időre.

A kijelző kikapcsolása

1. Nyomjon meg egyszerre két programkapcsoló nyomógombot, és körülbelül 5 másodpercig tartsa azokat benyomva. A kijelző kikapcsol.
2. A kijelző bekapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

   A kijelző csak akkor kapcsolható ki, ha más funkció nincs beállítva.



A sütő használata

A sütő egy különleges rendszerrel van ellátva, ami természetes levegőáramlást hoz létre, és biztosítja a gőz állandó visszaforgatását.

Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ezenfelül a sütési idő és az energiafogyasztás minimálisra csökken. A sütés során gőz képződhet, ami a sütő ajtajának kinyitásakor távozik. Ez teljesen normális jelenség.

Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.

Figyelem! - Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le sütés közben alufóliával, mivel ennek hatására a hő egyes helyeken koncentrálódhat, ami hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását. Az edényeket, hőálló edényeket és alumíniumtálcákat mindig a polcvezető sínekbe csúsztatott polcra helyezze rá. Az ételek melegítése közben gőz keletkezik, ugyanúgy, mint egy vízforralóban. Amikor a gőz a sütő ajtajának üvegével érintkezik, lecsapódik, és vízcseppek képződnek rajta.

A gőzlecsapódás csökkentése érdekében minden alkalommal legalább 10 percig üresen melegítse elő a sütőt.

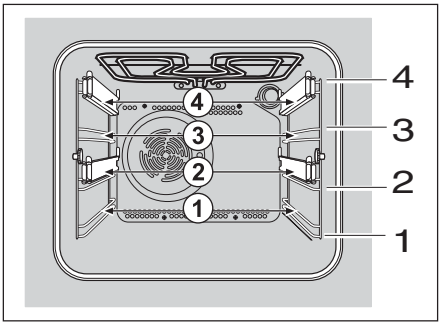
Javasoljuk, hogy minden sütési folyamatot követően törölgesse le a vízcseppeket.

Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie. A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. **Ne** hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.

A sütőben négy polcszint.

A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számozódnak. Fontos, hogy ezeket a polcokat az ábrán látható módon megfelelően helyezze el.

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.



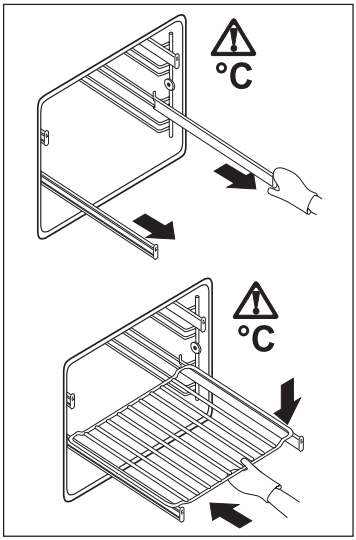
Teleszkópos kihúzható sínek

Fontos: A teleszkópos kihúzható sínek és más tartozékok nagyon felforrósodnak! Használjon sütőkesztyűt vagy hasonló eszközt!

A sütő oldalsó sínjei 2 szinten teleszkópos kihúzható sínekkel rendelkeznek.

Grillező rács, tepsi vagy sütőtálca behelyezéséhez először húzza ki a teleszkópos síneket az egyik szinten. Fektesse a grillező rácsot, a tepsit vagy a sütőtálcát a kihúzott sínekre, majd tolja vissza a sütőbe ütközésig.

Ne csukja be a sütőajtót, amíg a teleszkópos sínek nincsenek teljesen betolva.



Légkeveréses sütés

A sütőfunkció szabályozógombját forgassa el állásba, és állítsa a hőfokszabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
A hő a felső és alsó fűtőelemekből érkezik, és a meleg levegőt a sütő hátsó falába beépített ventilátor egyenletesen körbe keringeti a sütő belsejében. Ezáltal a hő egyenletesen és gyorsan eljut a sütő minden részébe, vagyis a különböző szinteken egyszerre lehet különböző fajta ételeket készíteni.
A légbefúvásos sütés gondoskodik a nedvesség gyors távozásáról, így a sütő szárazabb környezete megakadályozza, hogy egyik ételről a másikra szálljanak a különböző illatok és ízek.
A légkeveréses sütés sütemények sütéséhez ajánlott. A legjobb eredmények elérése érdekében használja a legalsó tartószinteket.

Légbefúvásos sütés

A sütőfunkció szabályozógombját forgassa el állásba, és állítsa a hőfokszabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
Az étel sütését az előre melegített levegőáramlat végzi, amelyet a sütő hátsó falába beépített kör alakú fűtőelem egyenletesen körbe keringet a sütő belsejében. A forró levegőt egy ventillátor teríti szét a sütő belsejében. Ez azt jelenti, hogy különböző szinteken egyszerre lehet különböző fajta ételeket készíteni.

Grillezés -

- A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, máj és vese, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.
- Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.
- Az olyan kísérőket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni.
- Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső sínállás használatát.
- Az ételt sütés alatt szükség szerint meg kell fordítani.

A Teljes grill használata

1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el a pozícióba.
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.
3. Állítsa be a rácsot és a grillezőedény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek. Gyorsabb sütéshez az ételt tegye a fűtőelemhez közelebb, kíméletesebb sütéshez távolabb.

Steakek kisütése, illetve pirítós készítése előtt néhány percen keresztül maximum fokozaton melegítse elő a grillt. Sütés közben szükség szerint módosítsa a beállított hőfokot és a polc szintjét.

Sütés közben a hűtőventilátor és a hőfokszabályozó jelzőlámpája ugyanúgy működik, ahogyan azt a ventilátoros sütőfunkcióról szóló rész leírja.

A Belső grillelem használata

A belső grill gyors közvetlen hőt juttat a grillező edény központi területére. Ha a belső grillelemet használja kisebb mennyiségek megsütéséhez, energiát takaríthat meg.

1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa el a pozícióba.

2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.
3. Állítsa be a rácsot és a grillező edény sínjének pozícióját úgy, hogy különböző vastagságú ételek is elférjenek, és tartsa be a grillezésre vonatkozó utasításokat.

A grillező elemet a hőfokszabályozó vezérli. A sütés során a grill többször be- és kikapcsol a túlhevülés megelőzése érdekében.

Csak az alsó fűtőelem

Ez a funkció különösen olyan tészta esetében hasznos, amit nem lehet tűpróbával ellenőrizni. Használható lepények vagy töltött tészták utósütésére, mert így az alul lévő tészta biztosan jól átsül.

A hőfokszabályozó jelzőlámpája mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a kívánt hőmérsékletet. Ezt követően be- és kikapcsol, mutatva a hőmérséklet fenntartását.

Hagyományos sütés

- A legjobb hőeloszlást a középső polcállásban lehet biztosítani. Ha szeretné, hogy az étel alja jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal lejjebb. Ha szeretné, hogy az étel teteje jobban megsüljön, tegye az edényt egy polccal feljebb.
- A használt sütőtepsik és edények anyaga és felületi kezelése is befolyásolja, hogy mennyire barnul meg az ételek alja. A zománcos edények, a sötét, nehéz vagy nem tapadásgátló konyhai eszközök használata növeli az ételek aljának barnulását, míg az üveg-, fényes alumínium- vagy a polírozott acéltálcák visszaverik a hőt, és kevesebb barnulást tesznek lehetővé.
- Az egyenletes barnulás biztosítása érdekében a polcon mindig középre helyezze az edényeket.
- Állítsa az edényeket megfelelő méretű tepsire, mert így az esetleg kiömlött lé nem a sütő aljára folyik, és a tisztítás is könnyebb lesz.
- **Ne** tegyen edényeket, tepsiket vagy sütőserpenyőket közvetlenül a sütő aljába, mert rendkívül felforrósodnak és tönkremehetnek. Ennek a beállításnak a használatakor a hő a felső és alsó fűtőelemekből egyaránt sugárzik. Emiatt egyetlen szinten elkészíthető az étel, ez pedig különösen alkalmas olyan ételek esetében, amelyeknek az alját fokozottan barnítani kell: ilyenek a lepény és a töltött tészták.

A csőbensültek, a lasagna és a rakott ételek tetejét fokozottan barnítani kell, ezek kitűnően készíthetők hagyományos sütőben.

Hogyan kell használni a hagyományos sütőt

1. Forgassa el a sütő funkciószabályozó gombját a kívánt sütési funkcióba .
2. Forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

Termikus grillezés

A sütőfunkció szabályozógombját forgassa el állásba, és állítsa a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre.

Ez funkció egy alternatív módszert kínál az élelmiszerek elkészítésére, rendszerint a hagyományos grillezéshez társítva. A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, keringetve a forró levegőt az étel körül.

Amikor ezt a funkciót használja, maximum 200°C hőmérsékletet válasszon.

Pizza

A sütőfunkció szabályozógombját forgassa el állásba, és állítsa a hőfokszabályozót a kívánt

hőmérsékletre.

Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventillátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.

A legjobb eredmények elérése érdekében használja az alsó polcszinteket.

Javaslatok és tanácsok

Sütéskor:

A torták és sütemények elkészítéséhez rendszerint közepes hőmérséklet (150°C-200°C) szükséges, ezért a sütőt kb. 10 percig elő kell melegíteni.

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Az omlótésztás sütemények rugalmas tepsiben vagy tálcán készüljenek, és az előírt idő 2/3-áig süljenek, majd a készre sütés előtt kerüljenek díszítésre. Ez a kiegészítő sütési idő a feltét vagy a töltelék fajtájától és mennyiségétől függ. A piskótakeverékek akkor jók, ha nehezen válnak el a kanáltól. A túl sok folyadék használata miatt fölöslegesen meghosszabbodik a sütési idő.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, egy polcnyi szintet üresen kell hagyni a tepsik között.

Ha két süteménnyel vagy keksszel megrakott tepsit tesz be a sütőbe egyszerre, a tepsiket a sütési idő kétharmadának elteltével ki kell cserélni, illetve meg kell fordítani.

Hússütéskor:

1 kg-nál kisebb pecsenyehúsokat ne süssön egy darabban. A kisebb egyben sütött darabok kiszáradhatnak. A vörös húsokat, amelyeknek kívülről jól, de belül közepesen vagy gyengén kell átsülniük, magas hőmérsékleten (200°C-250°C) kell sütni.

A fehér húsok, a baromfi és a hal viszont alacsonyabb hőmérsékletet (150°C-175°C) kíván. A szószok vagy húslével készített mártások összetevőit rövid sütési idő esetén rögtön a sütés elején be kell tenni a sütőtepsibe. Ellenkező esetben csak az utolsó félórára tegye be őket.

Hogy mennyire sült meg a hús, egy kanál segítségével ellenőrizheti: ha nem lehet a húst benyomni, akkor átsült. A belül rózsaszínnek meghagyott egyben sült marhahúsok vagy szeletek esetében rövid időre meg kell emelni a hőmérsékletet.

Ha közvetlenül a sütő rácsára helyezve készíti el a húst, tegyen egy sütőedényt az alatta lévő polcra, hogy felfogja a húslét.

Hagyja legalább 15 percig állni az egyben sült húst, hogy a leve ne folyjon ki.

Ajánlatos a hússütő tepsibe egy kis vizet önteni, ezzel elkerülhető, hogy füst képződjön a sütőben. A gőz lecsapódását elkerülendő többször öntsön vizet a tepsibe. A tányérok tálalásig a sütő minimum hőmérsékletű fokozatán melegen tarthatók.

Figyelem!
Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen hús- vagy tésztasütő tepsit a sütő aljára, mert a fokozott hőmérséklet-emelkedés tönkreteheti a sütő zománcát.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az egyes ételek összetételétől, összetevőitől és a bennük lévő folyadék mennyiségétől függően változó lehet.

Jegyezze meg az első próbasütések vagy ételkészítések alkalmával, hogy milyen beállításokat használt, így tapasztalatot nyerhet ugyanazon ételek későbbi elkészítéséhez.

Saját tapasztalatai alapján már képes lesz a táblázatban megadott értékek módosítására.

Sütési táblázat

Hagyományos sütés és légbefúvásos sütés -

A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.
Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légbefúvásos sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
	4 3 2 1	hőmérs. °C	4 3 2 1	hőmérs. °C		
SÜTEMÉNYEK						
Habos sütemények	2	170	2 (1 és 3)*	160	45-60	Sütőformában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)*	160	20-30	Sütőformában
Írós túrós lepény	1	175	2	165	60-80	Sütőformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2 (1 és 3)*	160	90-120	Sütőformában
Rétes	2	180	2	160	60-80	Tepsiben
Kandírozott gyümölcstorta	2	190	2 (1 és 3)*	180	40-45	Sütőformában
Gyümölcstorta	2	170	2	150	60-70	Sütőformában
Piskóta	1	170	2 (1 és 3)*	165	30-40	Sütőformában
Gyümölcskenyér	1	150	2	150	120-150	Sütőformában
Szilvatorta	1	175	2	160	50-60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény	3	170	2	160	20-35	Tepsiben
Kekszek	2	160	2 (1 és 3)*	150	20-30	Tepsiben
Habcsók	2	135	2 (1 és 3)*	150	60-90	Tepsiben
Molnárka	2	200	2	190	12~20	Tepsiben
Péksütemények: Fánk	2 vagy 3	210	2 (1 és 3)*	170	25-35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45-70	Sütőformában
KENYÉR ÉS PIZZA						
Fehér kenyér	1	195	2	185	60-70	
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütő formában
Zsömle	2	200	2 (1 és 3)*	175	25-40	Tepsiben
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tepsiben
TÖLTÖTT TÉSZTÁK						
Tésztakosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	40-50	Formában
Zöldséges kosárka	2	200	2 (1 és 3)*	175	45-60	Formában
Quiche	1	210	1	190	30-40	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-35	Formában
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Formában
HÚS						
Marha	2	190	2	175	50-70	Rácson
Sertés	2	180	2	175	100-130	Rácson
Borjú	2	190	2	175	90-120	Rácson
Angolos marhasült						
véresen	2	210	2	200	50-60	Rácson
közepes	2	210	2	200	60-70	Rácson
átsütve	2	210	2	200	70-80	Rácson
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Bőrös
Sertéslábszár	2	180	2	160	100-120	2 darab

(*) Ha egyszerre több ételt süt, azt javasoljuk, hogy a zárójelben megadott szinteken helyezze el az ételeket a sütőben.

Grillezés -

A programozott sütési időbe az előmelegítés nem tartozik bele.
Az üres sütőt 10 perc hosszan mindig elő kell melegíteni.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben	
	Darab	g.		hőmérs. °C	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteak	4	600	3	250	10~12	6~8
Kolbász	8	/	3	250	12~15	10~12
Sertésborda	4	600	3	250	12~16	12~14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebab	4	/	3	250	10~15	10~12
Csirke (mell)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Előmelegítés 5'00"						
Hal (filé)	4	400	3	250	12~14	10~12
Szendvics	4~6	/	3	250	5~7	/
Pirítós	4~6	/	3	250	2~4	2~3

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Termikus grillezés

Légbefúvásos sütés esetén legfeljebb 200°C-os hőmérsékletet állítson be.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Termikus grillezés		A sütés időtartama percekben	
	Darab	g.		hőmérs. °C	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Csirkecombok	6	—	3	200	15~20	15~18
Fürj	4	500	3	200	25~30	20~25
Zöldséges csőben sült	—	—	3	200	20~25	—
Szent Jakab kagylók	—	—	3	200	15~20	—
Makréla	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12~15	8~10

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Pizza

ÉTEL TÍPUSA	Pizza		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
		hőmérs. °C		
Pizza, nagy	1	200	15~25	tepsiben
Pizza, kicsi	1	200	10~20	tepsiben vagy a rácson
Zsömle	1	200	15~25	tepsiben

A megadott hőmérsékletek irányadóként szolgálnak. A hőmérsékletek a személyes igényekhez igazíthatók.

Tisztítás és karbantartás

Mielőtt nekilátna a sütő tisztításának, kapcsolja ki és hagyja kihűlni.

A készüléket forrógőzös tisztítógéppel vagy gőzborotvával tilos tisztítani.

Fontos: A készülék hálózati vezetékét mindenféle tisztítási művelet megkezdése előtt ki kell húzni a konnektorból.

A készülék hosszú élettartamának biztosítása érdekében az alábbi tisztítási műveleteket rendszeresen el kell végezni:

- Csak akkor hajtsa végre, ha a sütő már kihűlt.
- A zománcozott részeket mossa le mosogatószeres vízzel.
- Ne használjon szemcsés súrolószereket.
- A rozsdamentes acél és üvegelemeket puha ruhával törölje szárazra.
- Ha makacs foltokba ütközik, használja a rozsdamentes acélhoz a kereskedelemben kapható szereket vagy meleg ecetet.

A sütő zománca rendkívül tartós és erősen vízhatlan. A (citromtól, szilvától vagy hasonló gyümölcsöktől származó) forró gyümölcssavak vegyi hatása azonban maradandó homályos, durva foltokat hagyhat a zománc felületén. A szépen kifényesített zománcfelületen hagyott ilyen nyomok azonban nem befolyásolják a sütő működését. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőt. Így lehet a legkönnyebben letisztítani a szennyeződést. Megakadályozza, hogy a szennyeződések ráégjenek a sütőre.

Tisztítószerek

Mielőtt bármilyen tisztítószert használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

Klórt tartalmazó tisztítószerek NEM használhatók, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Erős súrolószereket sem szabad használni.

Külső tisztítás

A kapcsolólapot, a sütő ajtaját és az ajtó szigetelését egy enyhén mosogatószeres meleg vizes puha törlőruhával rendszeresen törölje át.

Az ajtó üveglapjának megrongálásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:

- Háztartási mosószerek és klórtartalmú tisztítószerek
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna;
- Brillo/Ajax szivacsok, illetve acélgyapot szivacsok
- Vegyszeres sütőtisztító szivacsok, illetve aeroszolok
- Rozsdamentesítők
- Fürdőkád/mosogató folttisztítók

A sütőajtó üvegének külső és belső oldalát meleg szappanos vízzel tisztítsa. Amennyiben az üveg belső oldala erősen szennyeződik, olyan különleges tisztítószerek használatát javasoljuk, mint a Hob Brite. Ne használjon festékkaparókat a szennyeződések leszedéséhez.

Sütőtér

A sütőtér zománcozott alja akkor tisztítható a leghatékonyabban, amikor a sütő még meleg.

A sütőt minden egyes használat után törölje át meleg szappanos vízbe áztatott puha törlőruhával. Időről időre ennél alaposabban is meg kell tisztítani a sütőt, a megfelelő sütőtisztítószer segítségével.

A sütő polcai és a polctartók

Mielőtt továbblépne, ellenőrizze, hogy hideg-e a sütő, és hogy ki van-e húzva a hálózati vezeték a konnektorból.

A sütő polcait áztassa be meleg szappanos vízbe, a makacs szennyeződéseket pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el.

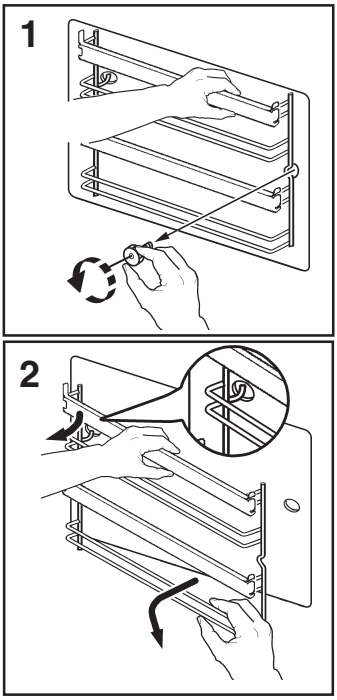
Öblítse le alaposan, és puha törlőruhával törölje szárazra.

A polctartók a könnyebb tisztítás érdekében kivehetőek.

A következők szerint járjon el:

1. Távolítsa el az elülső csavart, miközben a polctartót a másik kezével tartja;
2. Lazítsa ki a hátsó kampót, és vegye ki a polctartót;
3. A tisztítás elvégzése után a fenti eljárást fordított sorrendben megismételve tegye vissza a polctartókat.

Kérjük, hogy a polctartó visszahelyezésekor ellenőrizze, hogy a rögzítőcsapok a helyükön legyenek.



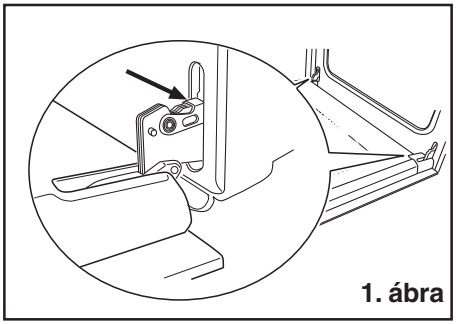
A sütőajtó tisztítása

A sütőajtót kettő üveg alkotja. A tisztítás megkönnyítése érdekében a sütőajtó leszerelhető és az üvegek kivehetők.

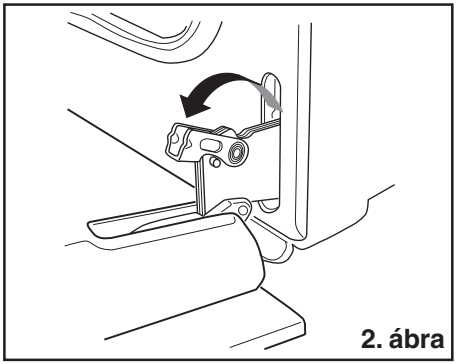
Figyelem - Tisztítása előtt le kell szerelni a sütőajtót. A sütőajtó hirtelen visszacsukódhat, ha az üvegeket akkor próbálják kiszedni, amikor a sütőajtó még a helyén van.

Ezt a következők szerint végezze.

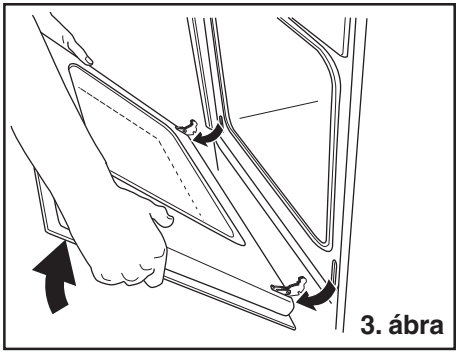
1. nyissa ki teljesen az ajtót;
2. keresse meg az ajtót tartó két forgópántot (1. ábra);
3. emelje fel és fordítsa el a két forgópánt kallantyúját (2. ábra);
4. a két külső szélénél fogja meg és lassan, de nem TELJESEN csukja vissza a sütőajtót (3. ábra);
5. húzza maga felé és emelje ki helyéről az ajtót (3. ábra);
6. a fogantyú felületének óvása érdekében tegyen puha ruhát valamilyen stabil felületre (4. ábra), és erre helyezze rá a sütőajtót;



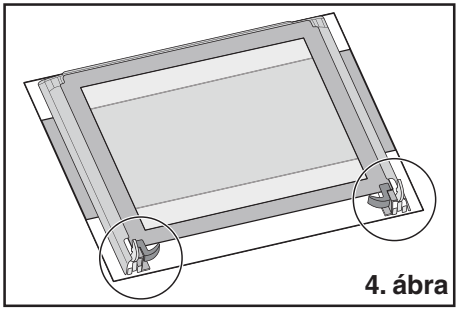
1. ábra



2. ábra

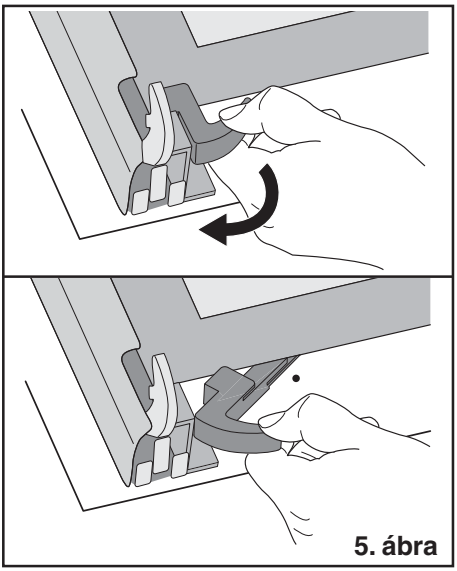


3. ábra



4. ábra

7. a rögzítési rendszer segítségével vegye ki a sütőajtóból a belső üvegeket (5. ábra);
8. fordítsa el 90°-kal, majd szedje ki a helyéről a 2 zárat (6. ábra);
9. emelje fel kicsit, és óvatosan vegye ki a 4 oldalán díszkerettel ellátott legfelső üveget (7. ábra).



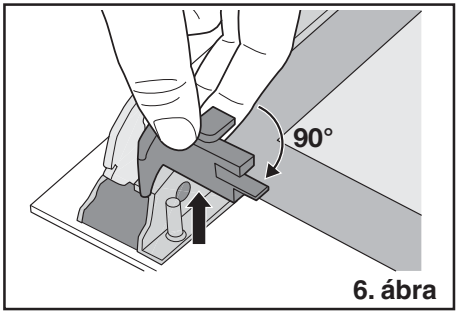
5. ábra

A sütőajtó tisztításához langyos vizet és puha ruhát használjon. Kerülje a dörzspárnát, acélgyapotot, érdes szivacsot és a savakat, mert ezek károsíthatják a belső üvegek különleges hővisszaverő felületét.

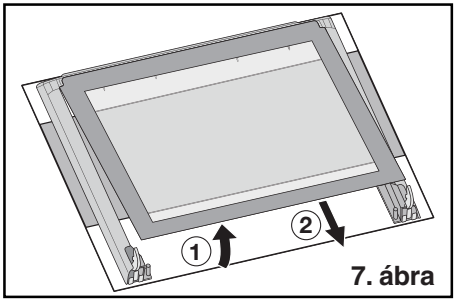
A tisztítás befejeztével a fentieket fordított sorrendben elvégezve tegye vissza az üvegeket az ajtóba és az ajtót a helyére, ügyelve arra, hogy az üvegeket pontosan illessze vissza.

Ennek érdekében ezt a következők szerint végezze:

a) a 4 oldalán díszkerettel ellátott belső üveget úgy tegye vissza, hogy a gravírozás a sütő külső része felé essen. Akkor van jól fordítva az üveg, ha a látható felületen végighúzott ujjal nem lehet érezni a gravírozás érdességét.



6. ábra



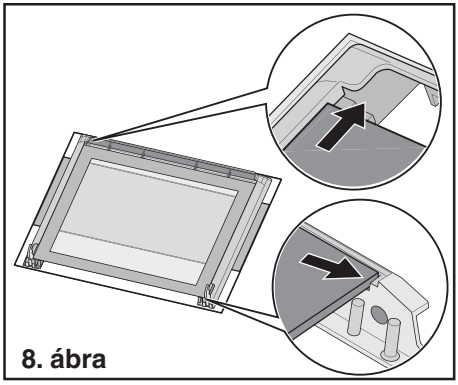
7. ábra

A belső üveget a 8. ábra szerint kell pontosan visszatenni a helyére

Visszaszerelésük után a sütőajtó üvegeinek rögzítése a 8. pontban foglaltakat fordított sorrendben elvégezve lehetséges.

Tilos még meleg állapotban tisztítani a sütőajtót, mert ilyenkor az üvegek összetörhetnek. Ha az üvegek felületén mélyebb karcolást vagy repedést észlel, akkor az üvegek cseréje érdekében forduljon a vevőszolgálathoz.

Rozsdamentes acélból, illetve alumíniumból készült modellek: A sütőajtót és a rozsdamentes acél vagy alumínium anyagú kezelőpanelt ajánlatos csak nedves szivaccsal áttörölni, majd minden esetben puha ruhával gondosan szárazra törölni. Kerülje a dörzspárnát, acélgyapotot, savakat és dörzshatású termékeket, mert ezek károsíthatják a felületet.



8. ábra

A sütőajtó tömítésének tisztítása

A sütőnyílás körül gumitömítés gondoskodik a helyes működésről.

Ezt a tömítést időről időre ellenőrizze. Szükség esetén tisztítsa meg, kerülve a dörzshatású eszközöket vagy anyagokat.

Ha a tömítés megsérülését észleli, forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz és a javítás megtörténtéig ne használja a sütőt.

A sütőlámpa kicserélése

Húzza ki a villásdugót az aljzatból.

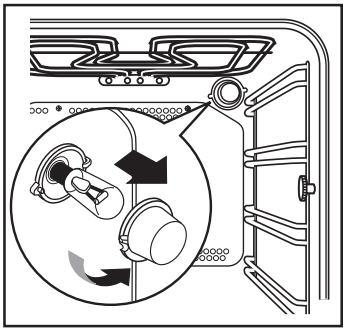
Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- Elektromos teljesítmény: 15 W/25 W
- Elektromos feszültség: 230 V (50 Hz)
- 300°C-ig hőálló
- Csatlakozás típusa: E14

Ilyen izzót a helyi szervizben szerezhet be.

☞ A hibás izzó kicserélése:

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő le van csatlakoztatva az áramforrásról.
2. Az üvegburkolatot nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányban.
3. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üvegfedelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetéket a konnektorba.



Ha valami nem működik

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt az Electrolux szervizhez fordulna.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
■ A sütő nem kapcsol be.	◆ Ellenőrizze, hogy be lett-e állítva a sütési funkció és a hőmérséklet. vagy ◆ Ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e a készülék hálózati vezetékét a konnektorba, illetve bekapcsolta-e a főkapcsolót.
■ A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki.	◆ Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet. vagy ◆ A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót.
■ A sütő lámpája nem gyullad ki.	◆ A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót. vagy ◆ Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd: “Tisztítás és karbantartás”).
■ Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	◆ Előfordulhat, hogy más hőmérséklet-értéket kell beállítani. vagy ◆ Kövesse a használati utasításban szereplő tanácsokat, különösen a “A sütő használata” című fejezetből.
■ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	◆ A sütés folyamatának befejeztével ne hagyja 15-20 percnél tovább az ételeket a sütőben.
■ A sütő ventilátora zajos.	◆ Ellenőrizze, hogy a polcok és a sütőedény nem vibrálnak-e amiatt, hogy hozzáérnek a sütő hátlapjához.
■ A kijelzőn “12.00” látható.	◆ Állítsa be a pontos időt (lásd “Az idő beállítása”).

Műszaki adatok

A fűtőelemek besorolása

Alsó fűtőelem	1000 W
Felső fűtőelem	800 W
Hagyományos sütés (alsó+felső)	1800 W
Grill	1650 W
Teljes grill	2450 W
Légkeveréses sütés	1825 W
Légbefúvásos sütés	2025 W
Termikus grillezés	1675 W
Pizza	3000 W
Sütővilágítás	25 W
Forró levegős ventilátor motorja	25 W
Hűtőventilátor motorja	25 W
Összteljesítmény	3075 W
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

Az üreg méretei

Magasság	felület alatt	mm 593
	oszlopban	mm 580
Szélesség		mm 560
Mélység		mm 550

Sütő

Magasság	mm 335
Szélesség	mm 395
Mélység	mm 400
Sütő kapacitása	53 l

Utasítások az üzembe helyező részére

Az üzembe helyezést és a csatlakoztatást az érvényben lévő jogszabályok betartásával kell végezni. Minden beavatkozást a készülék kikapcsolt állapotában kell elvégezni. Csak képesített mérnökök végezhetnek munkát a készüléken.

A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Csatlakoztatás az áramforrásra

A hálózatba csatlakoztatás előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- A biztosítéknak és a háztartási elektromos rendszernek meg kell egyeznie a készülék maximális terhelésével (lásd az adattáblát).
- A háztartási elektromos rendszert az érvényben lévő jogszabályok alapján megfelelő földelő csatlakozással kell ellátni.
- A konnektor vagy a többpólusú kikapcsoló gomb a készülék üzembe helyezése után legyen könnyen hozzáférhető.

A készülék hálózati kábellel együtt kapható.

Az adattáblán megadott elektromos terhelésnek megfelelően egy megfelelő csatlakozódugaszt kell felszerelni a kábelre.

A dugaszt megfelelő fali konnektorba kell csatlakoztatni. Amennyiben a készüléket közvetlenül az elektromos hálózatra kívánja csatlakoztatni, a készülék és a hálózat közé be kell iktatni egy többpólusú kapcsolót, ahol az érintkezők közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie, s amely megfelel a kívánt terhelésnek, valamint a hatályban lévő szabályoknak. A zöld/sárga földelővezetéket a kapcsoló nem szakíthatja meg, és 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lennie a többi vezetéknél.

A kapott hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt áramütés ellen levédett konnektorba kell csatlakoztatni (230 V~, 50 Hz). Az áramütés ellen levédett konnektort a jogszabályoknak megfelelően kell üzembe helyezni.

Az alábbi típusú hálózati vezetékek fogadhatók el a szükséges névleges keresztmetszetet figyelembe véve: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

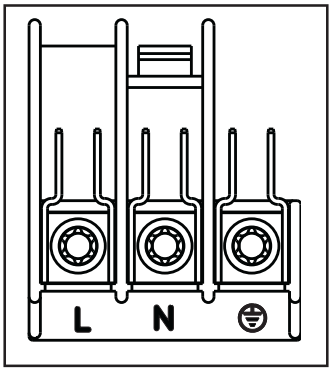
A hálózati vezetéket minden körülmények között úgy kell lefektetni, hogy sehol ne melegedhessen 50°C-ra (szobahőmérséklet fölé).

A fűtőelemeket csatlakoztatás után egy kb. 3 percig tartó üzemeltetéssel le kell tesztelni.

Terminálblokk

A sütőhöz egy könnyen hozzáférhető végállás kapcsoló tartozik, amelyet 230 V-os egyfázisú hálózaton történő üzemeltetésre terveztek.

L betű	-	Fázis kivezetés
N betű	-	Nulla kivezetés
vagy E	-	Föld kivezetés



Beépítési utasítások

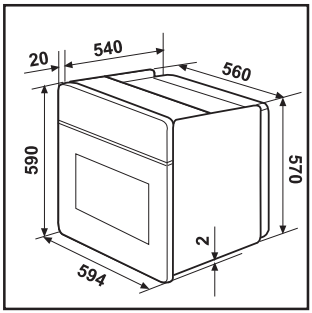
A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrényelemnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie.

Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áram alatt lévő és szigetelt részek áramütés elleni védelmét biztosító részeket mind úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.

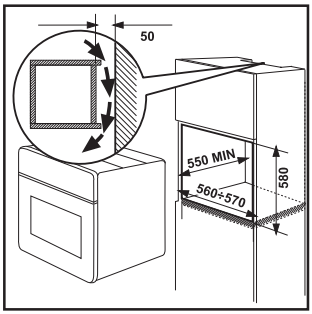
Ugyanakkor a beépített egységek sorának a kezdetén vagy végén bármelyik falszélnél kell legyen egy szerelvény.

Az áramütés elleni védelmet minden esetben biztosítani kell a készülék beépítése révén.

A készüléket a hátuljával vagy valamelyik oldalával a konyha magasabb egységei, készülékei vagy falai mellé kell állítani. De csak a készülékkel megegyező magasságú egyéb készülékek vagy egységek állíthatók a másik oldalfal mellé.



9. ábra

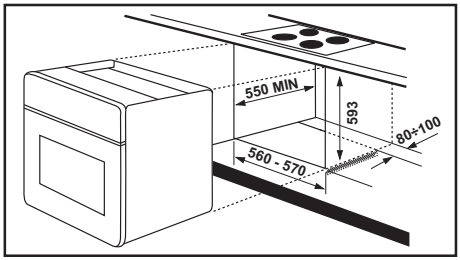


10. ábra

A sütő méretei (9. ábra)

Beépítési utasítások

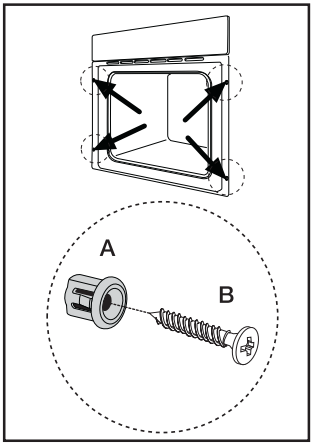
A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrényegységnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie (10 - 11. ábra).



11. ábra

A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez

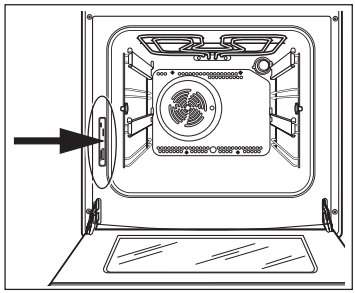
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a keret négy nyílásába pontosan beilleszkedő négy távtartó (12. ábra - **A**) segítségével, majd csavarja be a négy kapott facsavart (12. ábra - **B**).



12. ábra

Szerviz és pótalkatrészek

Ha a készüléke azt követően sem működik megfelelően, hogy az fejezetben "Ha valami nem működik" felsorolt összes ellenőrzést elvégezte, kérjük, forduljon a helyi szervizhez, ismertesse a hibás működés jellegét, adja meg a készülék modellszámát (**Mod.**), és termékszámát (**Prod. No.**) és a sorozatszámot (**Ser. No.**), mely adatok az azonosítólapon vannak feltüntetve. Ez a lap a sütőtér elülső külső szélén található (lásd az ábrát).



A termék gyártója által tanúsított és ezzel a jelzéssel ellátott eredeti pótalkatrészek kizárólag szervizünkben és a hivatalos pótalkatrész-boltokban kaphatók.

Electrolux Distriparts

Garancia/Vevőszolgálat

Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes, és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.
- A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

www.electrolux.com		
	☎	
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EOB53102
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0.79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0.78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για γήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Staj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Econome — Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kulutttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe — Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kulutttava

●● 12 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	Electrolux
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	EOB53102
3 ●	Klasa energetske djelotvornosti	Razred energijske učinkovitosti	Klasa energooszczędności	Energiahatékonysági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	A
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	
5	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	
	Potrošnja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiafogyasztás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotreba energie (kWh) Funkcia pečenie:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
6	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	0.79 kWh
7	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	0.78 kWh
8	- Para	- Para	- Para	- Gőz	- Pára	- Para	- Vapori	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrih)	Pojemność użyteczna (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využiteľný objem (litre)	Volum util (litri)	53
●● ●●● ●●●●	Veličina: - Mala - Srednja - Velika	Velikost: - Mala - Srednja - Velika	Wielkość: - Mała - Średnia - Duża	Méret: - Kicsi - Közepes - Nagy	Velikost: - Malá - Střední - Velká	Veľkosť: - Malá - Stredná - Veľká	Dimensiuni: - Mic - Mediu - Mare	
	Vrijeme pečenja normalno punog:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Czas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiség sütéséhez szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži:	Durata de coacere pentru încărcătură normală:	
10	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	43 min.
11	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	41 min.
12	Površina najvećeg pladnja za pečenje	Velikost največjega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sütőlap területe	Plocha největšího pečicího plechu	Plocha najväčšieho plechu na pečenie	Suprafața tăvii de copt celei mai mari	1130 cm²
13	Buka (db (A) re 1 pw)	Hrup (db (A) re 1 pw)	Poziom hałasu (db (A) re 1 pw)	Zaj (db (A) re 1 pw)	Hlučnost dB(A) re 1pW	Hlučnosť (db (A) re 1 pw)	Zgomot (db (A) re 1 pw)	

● Veća djelotvornost / Večja učinkovitost / Większa sprawność / Hatékonyabb / Úsporné / Viac úsporná / Mai eficient

A B C D E F G

Manja djelotvornost / Manjša učinkovitost / Mniejsza sprawność / Kevésbé hatékony / Méně úsporné / Menej úsporná / Mai puțin eficient

●● 12 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 35 l

●●● 35 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 65 l

●●●● 65 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util

2002/40/EC

www.electrolux.com

www.electrolux.cz
www.electrolux.hu

35699-9402 04/08 R.A