



Uživatelské informace  
Dane użytkownika  
Felhasználói kézikönyv



Vestavná trouba  
Piekarnik do zabudowy  
Beépített sütő  
EOB 31004

**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
Použití trouby .....	11
Tabulka pro pečení .....	15
Čištění a údržba .....	17
Co dělat při potížích .....	23
Technické údaje .....	24
Pokyny pro technika .....	24
Návod k vestavbě .....	26
Záruční podmínky .....	27
Evropská záruka .....	28

## Vysvětlivky k pokynům pro uživatele



Bezpečnostní pokyny



Pokyny “krok za krokem”



Rady a tipy



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 instalační 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.
- 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.

### Provoz

- Tato trouba je určena k tepelné úpravě potravin, nikdy ji nepoužívejte k jiným účelům.
- **Při otvírání 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 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".

## 6 electrolux

- 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 by měly používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí pouze za dozoru nebo s pokyny odpovědných osob, aby se tak zajistilo bezpečné použití spotřebiče.

### Zákaznický servis

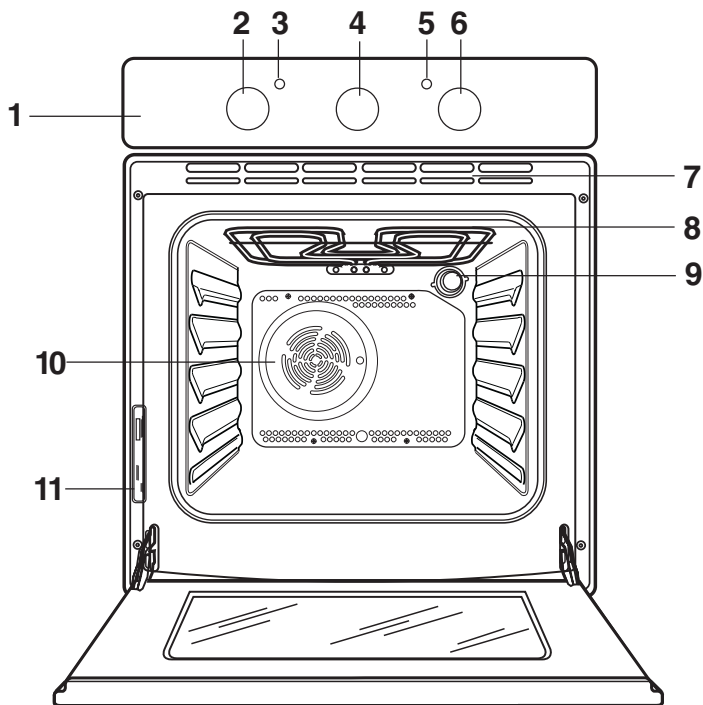
- Kontroly a/nebo opravy musí provést servisní oddělení výrobce nebo autorizované servisní oddělení a musí být použity pouze originální náhradní díly.
- Při poruše nebo poškození se nepokoušejte opravit spotřebič sami. Opravy provedené nevyškolenými osobami mohou vést k poškození nebo zranění.



Symbol  na výrobku nebo jeho obalu

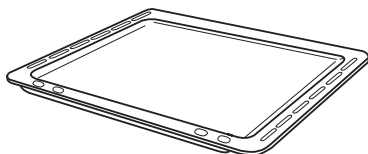
znamená, že tento výrobek nepatří do běžného domácího odpadu. Je nutné ho odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Správnou likvidací tohoto výrobku přispějete k ochraně životního prostředí a lidského zdraví. Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí a zdraví. 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

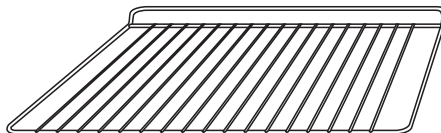


- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Ovládací panel              | 7. Větrací otvory pro chlazení ventilátorem |
| 2. Ovladač termostatu trouby   | 8. Gril                                     |
| 3. Kontrolka termostatu trouby | 9. Žárovka trouby                           |
| 4. Minutka                     | 10. Ventilátor trouby                       |
| 5. Provozní kontrolka          | 11. Typový štítek                           |
| 6. Ovladač funkcí trouby       |   |

## Příslušenství trouby









Plech na pečení

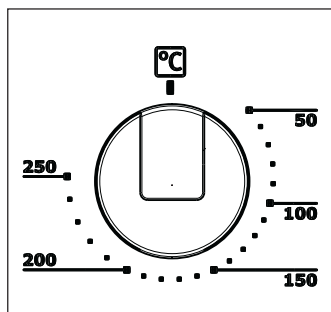
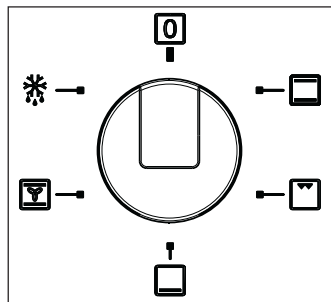


Rošt proti překlopení

## Ovladače

### Ovladač funkcí trouby

-  Trouba je vypnutá.
-  Klasické pečení - Teplo vychází z horního i dolního topného prvku rovnoměrně do vnitřku trouby
-  Pouze topný článek vnitřního grilu - Lze použít pro grilování malých množství.
-  Dolní topný článek - Teplo vychází pouze z dolní části trouby.
-  Horký vzduch - Umožňuje pečení masa nebo pečení masa a koláčů současně na jakékoli polici bez mísení chutí.
-  Nastavení rozmrazování - Toto nastavení je určeno k rozmrazování zmrazených potravin.



### 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

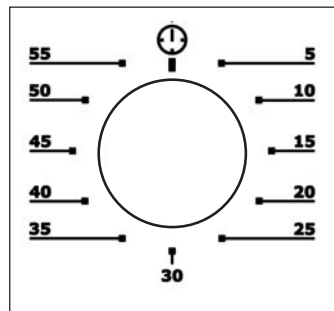
Kontrolka termostatu se rozsvítí ihned při otočení ovladače termostatu. Zůstane rozsvícena až do dosažení správné teploty. Pak se bude střídavě zapínat a vypínat k signalizaci udržení teploty.



## Minutka

Spotřebič je vybaven mechanickou minutkou. Minutku můžete nastavit na maximální dobu jedné hodiny. Ovladačem je nutné otočit směrem doprava až do polohy 60 minut, a potom zpět na požadovaný čas.

Po uplynutí doby nastaveného času zazní signál, který se vypne automaticky. Trouba je ale dál zapnutá.



## 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

Trouba je vybavena chladicím ventilátorem, jenž má za úkol chladit přední panel, ovladače a držadlo dvířek trouby. Ventilátor se zapne automaticky při spuštění trouby. Teplý vzduch je vyfukován štěrbinou u držadla dvířek trouby. Ventilátor se vypne, když po pečení nastavíte ovladač funkcí trouby do vypnuté polohy **0**.


## Než začnete troubu používat

**i** 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.

-  1. Přepněte ovladač funkcí trouby na multi-horkovzdušný ohřev



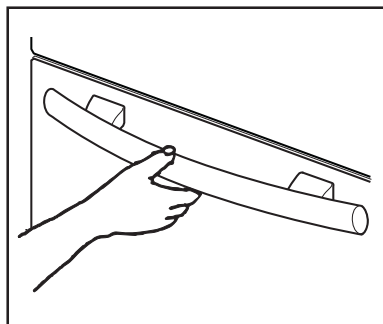
2. Nastavte ovladač termostatu na 250°.
4. Otevřete okno k zajištění větrání.
5. Nechte troubu běžet asi 45 minut naprázdno.

Tento postup opakujte s funkcí plný gril

 po dobu asi 5-10 minut.

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

**i** Před prvním použitím pečlivě umyjte také příslušenství trouby.



Při otvírání dvířek trouby vždy uchopte držadlo uprostřed.

## 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 dveří uniká. To je zcela normální jev.



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



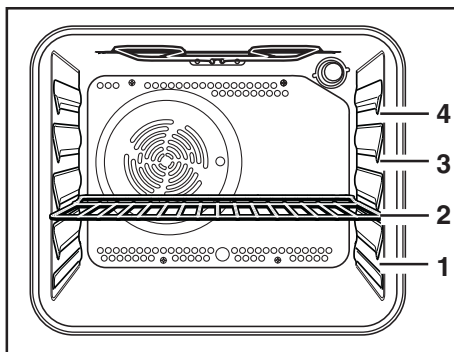
**Upozornění!** - Na dno trouby nestavte žádné předměty, ani žádnou část trouby nezakrývejte při pečení hliníkovou fólií; mohlo by se hromadit teplo, které by ovlivnilo výsledky pečení a poškodilo smalt trouby. Nádoby, žáruvzdorné nádoby i hliníkové misky vždy stavte na mřížkovou polici zasunutou do 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 přehřejte.**

Doporučujeme setřít vodní kapky po každém pečení.



**Vždy pečte se zavřenými dveřmi trouby.** Při otvírání výklopných dveří trouby vždy odstupe. **Dveře** nesmí spadnout dolů, vždy držte držadlo dveří, dokud se úplně neotevrou.



Trouba má čtyři úrovně polic a dodává se s jednou mřížkovou polici. Polohy polic se počítají odzodla, jak vidíte na obrázku.


Tyto police musí být správně umístěny, jak je znázorněno na obrázku. Pečicí nádoby nestavte přímo na dno 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 rozstříkávání. 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 obraťte.

## 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.

## Horkovzdušné pečení

- Jídlo se peče pomocí predehřátého vzduchu rozháněného rovnoměrně do trouby ventilátorem, který se nachází na vnitřní zadní stěně trouby.
- Teplo se tak rovnoměrně rozptýlí do všech částí trouby a umožňuje současné pečení různých druhů jídel umístěných na různých policích trouby. Horkovzdušné pečení rychle vysušuje vlhkost a suché prostředí trouby pak brání přenosu různých chutí a vůní z jednoho jídla na druhé.
- Možnost pečení na policích v různé výšce znamená, že můžete péct různá jídla současně a až tři plechy čajového pečiva a mini pizzy k okamžité spotřebě, nebo k následnému zmrazení.
- V troubě můžete samozřejmě také péct jen na jedné polici. V tomto případě doporučujeme péct v nejnižší poloze drážek, abyste mohli lépe

sledovat průběh pečení.


- Trouba je rovněž obzvláště vhodná pro sterilizaci marmelád, vaření -domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.

## 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.
  - Nádobí vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevytilo 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.

## Pouze dolní topný článek

Tato funkce je vhodná zejména pro pečení těsta bez náplně. Lze ji také použít k doděláním 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.

## Odmrazování

Ventilátor trouby netopí, pouze rozhání vzduch pokojové teploty uvnitř trouby.

Ujistěte se, že ovladač je v poloze VYP.

## Rady a tipy

- 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.
- Nádobí vždy postavte na plech na pečení vhodné velikosti, aby se jídlo nevytilo 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.**

## Pečení těsta:

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

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 lžici. 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 poloha.

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

### **Doby vaření/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 - Horký vzduch

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

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doby pečení v minutách 	POZNÁMKY
		tepl. °C		tepl. °C		
<b>KOLÁČE</b>						
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 chlebiček	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
Buchtíčky	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
<b>CHLĚB A PIZZA</b>						
Bílý chléb	1	195	2	185	60-70	
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Večky	2	200	2(1 a 3)*	175	25-40	Na pečicím plechu
Pizza	2	200	2	200	20-30	Na pečicím plechu
<b>OVOCNÉ KOLÁČE</b>						
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
<b>MASO</b>						
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 kliška	2	180	2	160	100-120	2 kusy
Jehněčí	2	190	2	175	110-130	Kýta
Kuře	2	190	2	200	70-85	Celé
Krocán	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
<b>RYBY</b>						
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

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

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba pečení v minutách	
	Kousky	g	 <sup>4,3</sup>	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

**i** 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 těžko odstranitelné 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 nepřípeče.

### 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
- 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.



**Dveře trouby NEČISTĚTE, dokud jsou skleněné panely ještě teplé. Skleněný panel by totiž mohl prasknout.**



Dojde-li k odštípnutí nebo hlubokému poškrábání skleněného dveřního panelu, sklo se tím oslabí a je nutné ho vyměnit za nové, aby panel nepraskl. Další informace můžete získat v místním servisním středisku.

## **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.

## Dvířka trouby

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

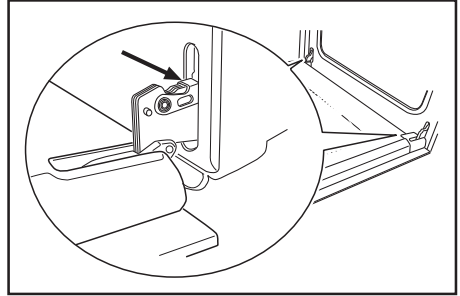


**Pozor - před čištěním dvířek je nutné je vymontovat. Dvířka trouby by se mohla prudce zavřít, kdybyste se pokoušeli vytáhnout vnitřní skla, zatímco dvířka jsou ještě namontovaná.**

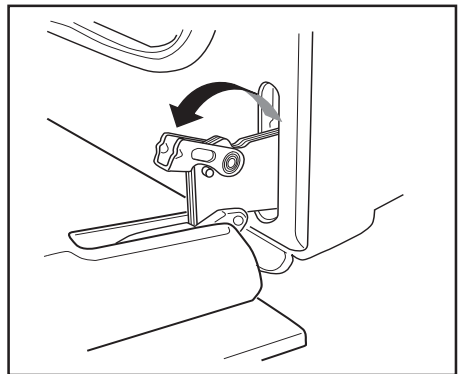


Pro demontáž postupujte takto:

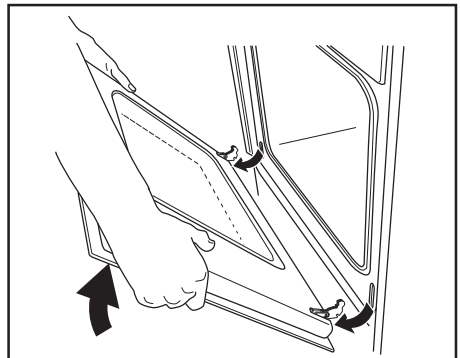
- 1) dvířka úplně otevřete;
- 2) najdete dva závěsy, které podpírají dvířka (obr. 1);
- 3) zvedněte a otočte páčky umístěné na závěsech (obr. 2);
- 4) uchopte dvířka ze dvou vnějších stran a pomalu je zavřete, ale **NE ÚPLNĚ** (obr. 3);
- 5) přitáhněte dvířka k sobě a vytáhněte je z uložení (obr. 3);



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

## 20 electrolux

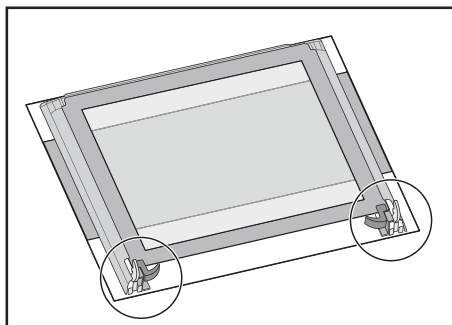
- 6) dvířka položte na stabilní plochu (obr. 4), chráněnou měkkou utěrkou, aby se nepoškodil povrch rukojeti;
- 7) odjistěte systém uchycení vnitřních skel tak, aby se skla dala vyjmout (obr. 5);
- 8) otočte o 90° oba zámky a vytáhněte je z jejich usazení (obr. 6);
- 9) pomalu zvedněte a opatrně vytáhněte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

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.

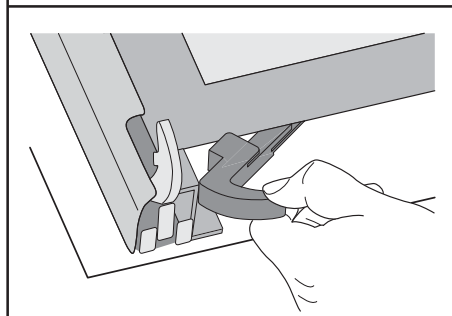
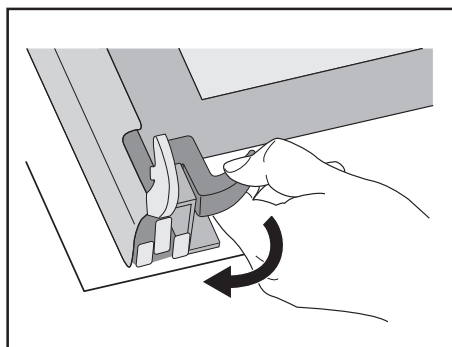
Po vyčištění namontujte skla zpět do dvířek a dvířka do trouby s dodržáním obráceného postupu popsáno výše a dávejte pozor na správné umístění skel.

Pro správné provedení této činnosti postupujte takto:

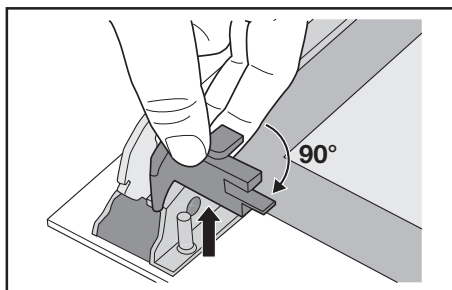
- sklo opatřené okrasným rámečkem na všech 4 stranách se musí namontovat zpět tak, aby potisk byl na straně ven z trouby. Sklo je správně namontované, když prsty při pohlazení vrchní strany necítí žádnou nerovnost nebo drsná místa tam, kde je potisk.



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

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.

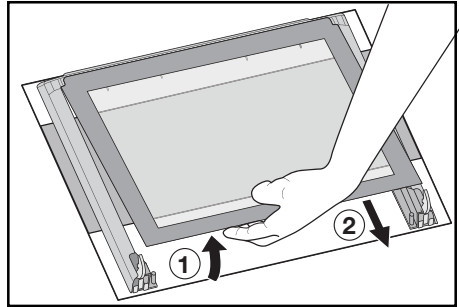
### Jak čistit těsnění dvířek trouby

Pryžové těsnění kolem otvoru trouby zaručuje správnou činnost trouby.

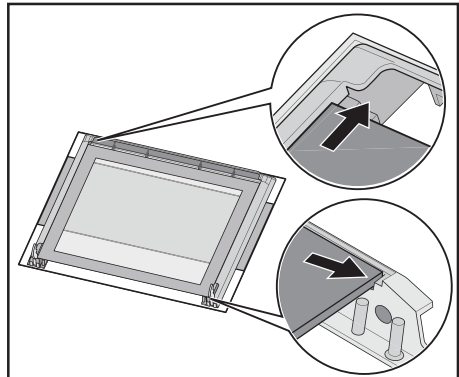


**Pravidelně kontrolujte stav tohoto těsnění. Pokud je to nutné, očistěte je bez používání ostrých předmětů nebo abrazivních látek.**

**Pokud je těsnění poškozené, obraťte se na nejbližší servisní středisko a troubu až do opravy nepoužívejte.**



Obr. 7



Obr. 8

## Výměna osvětlení trouby

Spotřebič odpojte od sítě.

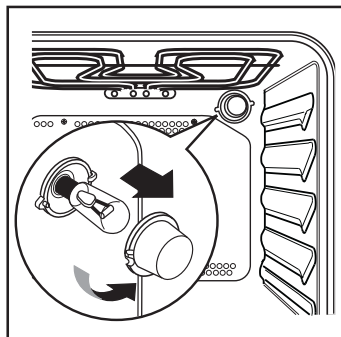
Jestliže je nutné vyměnit žárovku, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům:

- 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. Vyměňte vadnou žárovku a vyměňte ji za novou.
4. Nasadte 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Trouba se nezapne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Zkontrolujte, zda je zvolena funkce pečení i teplota <i>nebo</i></li> <li>◆ Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena a je zapnuté napájení.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrolka teploty trouby se nerozsvítila.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Zvolte teplotu ovladačem termostatu <i>nebo</i></li> <li>◆ Zvolte funkci pomocí ovladače funkcí trouby.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrolka trouby se nerozsvítila.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Zvolte zvolena funkce <i>nebo</i></li> <li>u Zkontrolujte žárovku a případně ji vyměňte (viz “Čištění a údržba”)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pečení jídla trvá příliš dlouho, nebo se peče příliš rychle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Možná je nutné seřízení teploty <i>nebo</i></li> <li>u Řiďte se radami v tomto návodu, zejména v oddílu “Použití trouby”.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Po skončení pečení nenechávejte stát jídlo v troubě déle než 15-20 minut.</li> </ul>

## Technické údaje

### Jmenovitý výkon topných článků

Celá trouba (horní+dolní)	1 800 W
Vnitřní gril	1650 W
Horkovzdušný ventilátor	25 W
Osvětlení trouby	25 W
Chladicí ventilátor	25 W
<b>Celkový příkon</b>	<b>1875W</b>
Provozní napětí (50 Hz)	230 V

### Rozměry osazení

Výška	pod linkou	593 mm
	ve sloupci	580 mm
Šířka		560 mm
Hloubka		550 mm
<b>Trouba</b>		
Výška		335 mm
Šířka		395 mm
Hloubka		400 mm
Kapacita trouby		56 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 pověřeni 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 zasuněte 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.

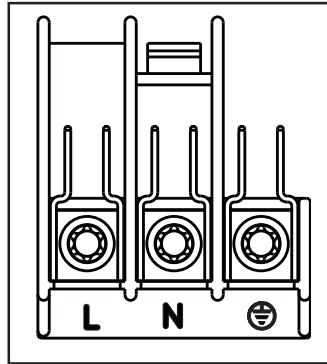
Připojovací kabel musí být veden tak, aby v žádném bodě nemohla jeho teplota dosáhnout 50 °C (nad pokojovou teplotu).

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.

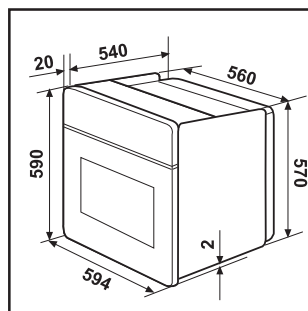
### Rozměry trouby (obr. A)

### Návod k vestavbě

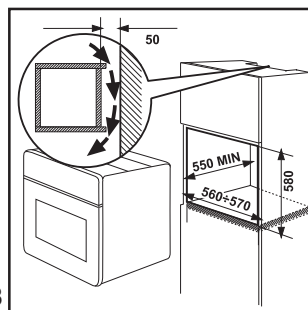
Aby byl zajištěn bezproblémový provoz vestavěné trouby, kuchyňská linka nebo výklenek, do kterého má být vestavěna, musí mít vhodné rozměry. (obr. B-C).

### Připevnění trouby ke skříni

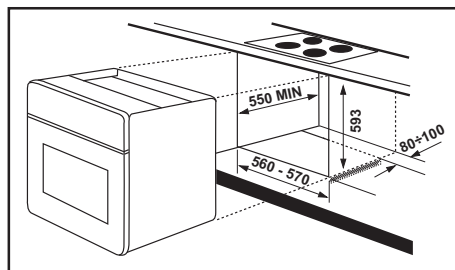
- Otevřete dveře trouby;
- Připevněte troubu ke skřínce pomocí čtyř distančních držáků (obr. D - A), jež jsou součástí dodávky, a které přesně zapadnou do otvorů v rámu, a pak zasuňte čtyři přiložené šrouby do dřeva (obr. D - B).



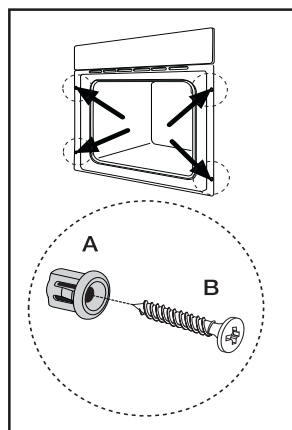
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

## 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 stává 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 opotřebené nebo poškozené výrobky (včetně

poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání 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.

## 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 používán 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, Seberiniho 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	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

### **Witamy w świecie Electrolux**

Dziękujemy za wybranie doskonałego produktu firmy Electrolux. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie dla Ciebie źródłem prawdziwej przyjemności. Ambicją Grupy Electrolux jest oferowanie klientom bogatego wyboru wysokiej jakości produktów, które pomogą uczynić Twoje życie jeszcze bardziej wygodnym. Ich przykłady znajdziesz na okładce niniejszej instrukcji obsługi. Zachęcamy do przeczytania niniejszej instrukcji tak, aby optymalnie wykorzystać wszystkie zalety Twojego nowego urządzenia. Z pewnością docenisz jego zalety i wygodę użytkowania. Powodzenia!

## Spis treści

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa .....	32
Opis urządzenia .....	34
Pokręta sterowania .....	35
Przed przystąpieniem do eksploatacji piekarnika .....	37
Korzystanie z piekarnika .....	38
Tabele gotowania i pieczenia .....	43
Konserwacja i czyszczenie .....	45
Problemy i ich usuwanie .....	51
Dane techniczne .....	52
Instrukcje dotyczące instalacji .....	53
Instrukcje dotyczące zabudowy .....	55
Gwarancja/Serwis .....	56
Gwarancja europejska .....	57

## Objaśnienie symboli



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Kolejność wykonywania czynności



Porady i wskazówki



Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw **EWG**:

- **2006/95** (Dyrektywa Niskonapięciowa);
  - **89/336** (Dyrektywa dot. Kompatybilności elektrycznej);
  - **93/68** (Dyrektywa Ogólna);
- wraz ze zmianami.

# Polski

## Ostrzeżenia i ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Niniejszą instrukcję należy zawsze przechowywać w pobliżu urządzenia. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia innemu użytkownikowi, bądź w przypadku wyprowadzenia się i pozostawienia go na miejscu, należy pamiętać o przekazaniu nowemu użytkownikowi niniejszej instrukcji oraz innych ważnych informacji. Niniejsze ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkowników. Należy je uważnie przeczytać przed instalacją lub użyciem urządzenia.

### Instalacja

- Instalację należy wykonać zgodnie z wymaganiami lokalnych przepisów i powinna ona zostać przeprowadzona wyłącznie przez uprawnionego i wykwalifikowanego monter. Czynności wymagane w celu zainstalowania urządzenia opisano w rozdziale "Instrukcje wymaganiami lokalnych przepisów instalacji".
- Urządzenie powinno zostać zainstalowane i podłączone przez wykwalifikowanego monter oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przeróbki domowej instalacji zasilającej wymagane w celu instalacji piekarnika mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.

### Eksploatacja

- Piekarnik został zaprojektowany do gotowania i pieczenia produktów spożywczych; zabrania się używać go do innych celów.
- **Podczas otwierania drzwi piekarnika w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy należy zawsze uważać na strumień**

### **gorącego powietrza wydostający się z piekarnika.**

- Podczas eksploatacji urządzenia należy zachować ostrożność. Bardzo wysoka temperatura elementów grzewczych powoduje, że blacky i inne części są gorące.
- W przypadku użycia folii aluminiowej do przygotowywania potraw w piekarniku należy uważać, aby nie stykała się ona bezpośrednio z dnem piekarnika.
- Podczas czyszczenia piekarnika należy zachować ostrożność: nigdy nie wolno pryskać na filtr tłuszczowy (jeśli znajduje się na wyposażeniu urządzenia), elementy grzewcze oraz czujnik termostatu.
- Modyfikacje urządzenia lub zmiany jego parametrów stwarzają zagrożenie dla użytkownika.
- Podczas gotowania, pieczenia oraz grillowania, szyba i inne części urządzenia stają się gorące, dlatego należy uważać, aby do piekarnika nie zbliżyły się dzieci. Podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazd sieciowych znajdujących



się w pobliżu piekarnika należy uważać, aby ich kable nie stykały się z gorącymi elementami lub aby nie przytrzasnąć ich drzwiami piekarnika.

- Gorące naczynia do gotowania należy zawsze wyjmować w rękawicach ochronnych.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać powierzchnię piekarnika w dobrym stanie.
- Przed czyszczeniem piekarnika należy wyłączyć zasilanie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po zakończeniu pracy należy upewnić się, że piekarnik został wyłączony (pokrętło należy ustawić w położeniu "OFF" (Wyt.)).
- Urządzenie zaprojektowano do pracy samodzielnej lub wraz z elektryczną płytą grzewczą (w zależności od modelu) i należy je podłączyć do źródła zasilania prądem jednofazowym o napięciu 230 V.
- Piekarnika nie wolno czyścić za pomocą urządzeń wykorzystujących parę przegrzaną lub strumień pary.
- Do czyszczenia nie należy stosować ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych myjek. Mogą one porysować powierzchnię szkła w drzwiczkach, co może spowodować pęknięcie szkła.

## Bezpieczeństwo dzieci


- Urządzenie jest przeznaczone do użytku przez osoby dorosłe. Dzieci nie powinny obsługiwać piekarnika lub bawić się nim, ponieważ może to być niebezpieczne.
- Dzieci nie powinny zbliżać się do pracującego piekarnika. Również po jego wyłączeniu, ponieważ piekarnik

pozostaje przez dłuższy czas gorący.

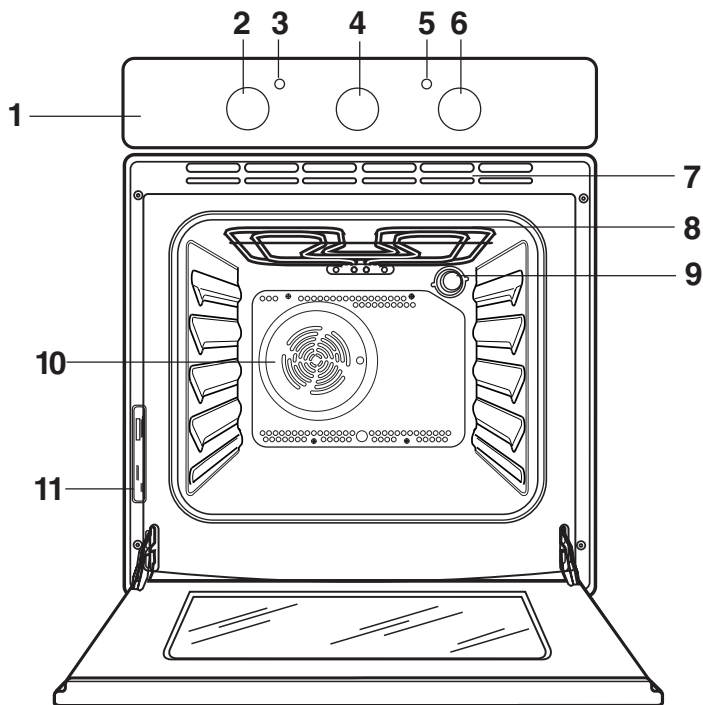
- Piekarnik nie powinien być obsługiwany przez dzieci lub inne osoby, których ograniczona sprawność fizyczna, sensoryczna lub umysłowa lub brak doświadczenia i wiedzy nie pozwalają na bezpieczną jego eksploatację bez nadzoru lub przeszkolenia przez osoby znające urządzenie.

## Serwis

- Wszelkie przeglądy i/lub naprawy powinny być wykonywane przez serwis fabryczny lub autoryzowany punkt serwisowy. Do napraw należy wykorzystywać wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Urządzenia nie należy naprawiać samodzielnie. Naprawy wykonywane przez osoby niedoświadczone mogą spowodować obrażenia lub wadliwe działanie urządzenia.

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że z produktem nie należy postępować tak, jak z innymi odpadami domowymi. Należy je oddać do punktu zbiórki odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają w ochronie środowiska i zdrowia ludzkiego. Niewłaściwa utylizacja może spowodować zagrożenie dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzi. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, służbami oczyszczania miasta lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

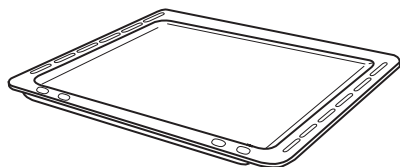
## Opis urządzenia



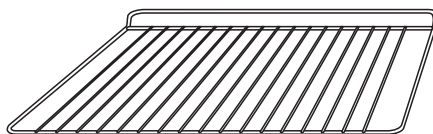
1. Panel sterowania
2. Pokrętko termostatu piekarnika
3. Kontrolka termostatu piekarnika
4. Minutnik
5. Kontrolka pracy
6. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika

7. Wyloty powietrza z wentylatora chłodzącego
8. Górna grzałka oraz grzałka grilla
9. Oświetlenie piekarnika
10. Wentylator piekarnika
11. Tabliczka znamionowa

## Akcesoria piekarnika









Blacha do pieczenia

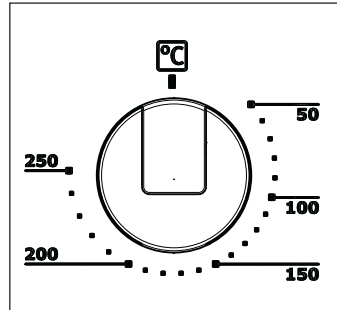
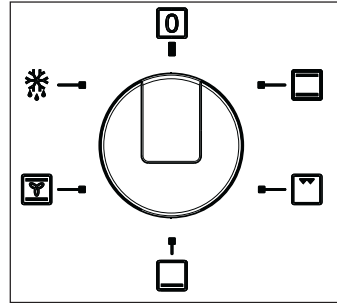


Ruszt z zabezpieczeniem przed wypadnięciem

## Pokręta sterowania

### Pokręto wyboru funkcji piekarnika

-  Piekarnik wyłączony
-  Pieczenie tradycyjne - działa góra i dolna grzałka, co zapewnia równomierny rozkład temperatury w piekarniku.
-  Wewnętrzna grzałka grilla - może być stosowana do grillowania potraw w niewielkich ilościach
-  Dolna grzałka - ciepło emitowane jest włącznie z dolnej części piekarnika
-  Pieczenie konwekcyjne - możliwość pieczenia mięsa i innych potraw jednocześnie na dowolnej tacy piekarnika bez przenikania się zapachów.
-  Rozmrażanie - pomaga w rozmrożeniu zamrożonej żywności.



### Kontrolka zasilania

Kontrolka zasilania zapala się w momencie przekręcenia pokręta wyboru funkcji.

### Pokręto termostatu

Obrócić pokręto termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zakresie od 50°C do 250°.

### Kontrolka termostatu

Kontrolka termostatu zapala się w momencie przekręcenia pokręta termostatu. Kontrolka pali się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie sygnalizując utrzymywanie temperatury.

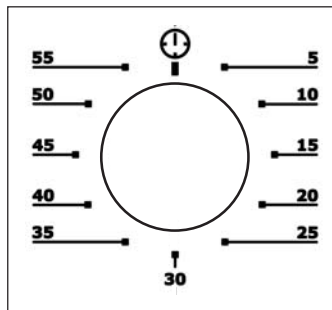
## Funkcja Minutnika

Można go ustawić maksymalnie do jednej godziny.

Pokrętko należy przekręcić (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) na maksymalną wartość i dopiero wtedy zmniejszyć do pożądanego czasu.

Po zakończeniu wybranego czasu rozbrzmiewa krótki alarm akustyczny.

Minutnik nie wyłącza piekarnika, jeżeli ten pracuje.



## Termostat zabezpieczający

Aby zapobiec przegrzaniu piekarnika (spowodowanego nieprawidłowym użyciem urządzenia lub wadliwym działaniem jego elementów) piekarnik wyposażono w termostat zabezpieczający, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włączy się automatycznie po obniżeniu temperatury.

W przypadku zadziałania termostatu z powodu niewłaściwej eksploatacji urządzenia wystarczy usunąć błąd po ostygnięciu piekarnika; w przypadku zadziałania termostatu z powodu wady podzespołu należy skontaktować się z punktem serwisowym.

## Wentylator chłodzący



Piekarnik wyposażono w wentylator chłodzący, którego zadaniem jest chłodzenie szyby, pokręteł i uchwyty drzwiczek. Wentylator włącza się automatycznie w momencie uruchomienia piekarnika. Ciepłe powietrze jest wydmuchiwane przez szczelinę w pobliżu uchwyty drzwiczek. Wentylator wyłącza się, gdy po zakończeniu pieczenia pokrętko wyboru funkcji piekarnika zostaje ustawione w położeniu **0** (WYŁĄCZONE).


## Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika

**i** Przed **przystąpieniem** do eksploatacji piekarnika zdjąć całe opakowanie oraz wszystkie osłony, zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia.

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go podgrzać bez wkładania potraw do środka.

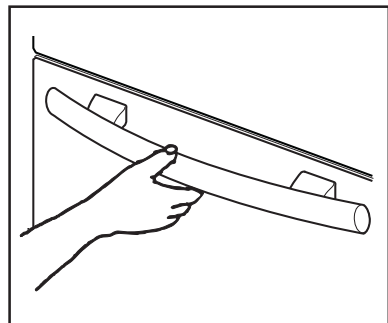
W tym czasie może być wyczuwalny nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne, spowodowane wypalaniem się pozostałości z procesu produkcyjnego. Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

-  1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika na "Pieczenie konwekcyjne" .
2. Ustawić pokrętkę termostatu na 250°.
4. Otworzyć okno w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.
5. Odczekać ok. 45 minut bez wkładania potraw do piekarnika.

Wyżej opisaną procedurę należy powtórzyć przy funkcji "Pełny grill"  przez około 5-10 minut.

**i** Następnie należy odczekać aż piekarnik ostygnie. Wytrzeć komorę piekarnika przy użyciu miękkiej szmatki zamoczonej w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń.

**i** Przed pierwszym użyciem piekarnika należy również gruntownie umyć akcesoria piekarnika.



**Aby otworzyć drzwiczki piekarnika, należy zawsze chwytać za środkową część uchwytu.**

## Korzystanie z piekarnika

Piekarnik posiada unikalny system, który powoduje naturalną cyrkulację powietrza oraz stały obieg pary.

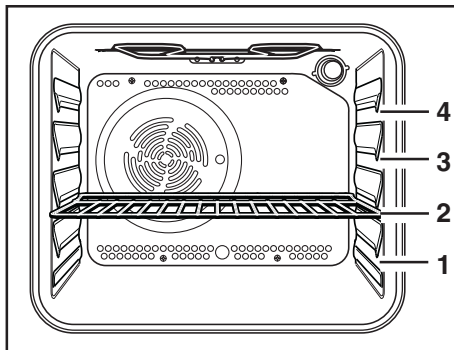
System ten umożliwia przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz a chrupkich z wierzchu, mimo wilgotnego powietrza wewnątrz piekarnika. Dodatkowo, do minimum ograniczony zostaje czas pieczenia oraz zużycie energii. W czasie gotowania może powstawać para, która może się wydostawać na zewnątrz po otwarciu drzwiczek piekarnika. Jest to zjawisko normalne.



Należy jednak odsunąć się od piekarnika w momencie otwierania jego drzwiczek w czasie pieczenia lub po jego zakończeniu tak, aby para lub gorące powietrze mogły się swobodnie wydostać.



**Uwaga!** - Podczas pieczenia nie wolno stawiać na dnie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folia aluminiową. Może to prowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury, co może negatywnie wpływać na wyniki pieczenia i uszkodzić emalowaną powłokę piekarnika. Naczynia, naczynia żaroodporne oraz tace aluminiowe należy ustawiać na uszcie zamocowanym w prowadnicach bocznych. W czasie pieczenia potraw wydziela się para wodna (podobnie jak w przypadku gotowania wody w czajniku). Para skrapla się na drzwiczkach piekarnika co powoduje gromadzenie się kropel wody.



**Aby ograniczyć kondensację, przed włożeniem potraw do komory piekarnika należy go zawsze wcześniej wstępnie podgrzać przez 10 minut.**

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się wytarcie do sucha skroplin wody.



**Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zawsze zamknięte.** W czasie otwierania drzwiczek należy stać w bezpiecznej odległości. **Nie należy** dopuszczać, aby drzwiczki samoczynnie opadały - przytrzymać je za pomocą uchwytu, aż do pełnego otwarcia.



W piekarniku znajdują się dwie prowadnice z czterema poziomami wsadu oraz jeden ruszt i dwie blachy. Poziomy wsadu liczy się od dołu piekarnika zgodnie z opisem na rysunku.

Akcesoria należy wsuwać prawidłowo i zgodnie z opisem na rysunku.

Naczyń do pieczenia nie należy stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika.


## Grillowanie

- Większość potraw należy umieścić na ruszcie na blasze do grillowania tak, aby zapewnić maksymalną cyrkulację powietrza oraz aby potrawa nie znajdowała się w wytopionym tłuszczu i sokach. Produkty takie jak ryby, wątróbka i nerki można położyć bezpośrednio na blasze do grillowania.
- Aby ograniczyć rozpryski, przed grillowaniem produkty należy osuszyć z resztek wody. Posmarować mięso lub ryby niewielką ilością oleju lub stopionego masła tak, aby nie wysychały podczas przyrządzania.
- Podczas przygotowywania mięs, dodatki takie jak pomidory lub grzyby można włożyć pod grill.
- Podczas opiekania chleba zaleca się umieścić ruszt na najwyższym poziomie wsadu.
- W czasie pieczenia potrawę należy przewrócić na drugą stronę (zgodnie z wymaganiami).

## Obsługa Wewnętrznej Grzałki

### Grilla

Wewnętrzny grill zapewnia szybkie i bezpośrednio ciepło w środkowej części rusztu czy też ociekacza. Korzystając z wewnętrznej grzałki grilla do przygotowywania małych ilości potraw można zaoszczędzić energię.

1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika na .
2. Ustawić pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę.
3. Wyregulować pozycję rusztu i

patelni do grillowania odpowiednio do grubości potrawy oraz zgodnie z instrukcjami grillowania.

Grzałka grilla jest sterowana przez termostat. Podczas pieczenia, grill włącza się i wyłącza cyklicznie, aby zapobiec przegrzaniu.

## Pieczenie konwekcyjne

- Żywność pieczona jest przy użyciu podgrzanego powietrza rozprowadzanego równomiernie wewnątrz piekarnika za pomocą wentylatora zamontowanego na tylnej ścianie piekarnika.
- W ten sposób ciepło dociera szybko i w równej ilości do wszystkich części piekarnika, co oznacza, że można jednocześnie piec różne rodzaje potraw na różnych poziomach. Pieczenie konwekcyjne zapewnia szybką eliminację wilgoci, zaś bardziej suche wnętrze piekarnika uniemożliwia przenikanie różnych smaków i aromatów z jednej potrawy do drugiej.
- Możliwość pieczenia na różnych półkach oznacza, że można jednocześnie piec kilka różnych potraw oraz do trzech blach ciastek i mini pizz, do natychmiastowego zjedzenia lub zamrożenia.
- W piekarniku można oczywiście piec również na jednej półce. W takim przypadku, w celu łatwiejszego śledzenia przebiegu pieczenia, należy używać niższych poziomów wsadu.
- Ponadto, piekarnik może być użyty do przygotowywania przetworów (sterylizacja), pieczenia owoców w syropie oraz do suszenia grzybów lub owoców.


## Pieczenie tradycyjne

- Najlepszy rozkład ciepła uzyskuje się w przypadku włożenia tacy w prowadnice w środkowej części komory. Aby uzyskać mocniejsze przyrumienienie potrawy należy użyć niższych poziomów wsadu. Aby mocniej przyrumienić górną część potrawy, ruszt należy umieścić na wyższym poziomie wsadu.
- Materiał blach i naczyń oraz ich wykończenie mają wpływ na stopień przyrumienienia dolnej części potrawy. Naczynia emaliowane, ciemne, ciężkie lub o powłoce zabezpieczającej przed przyleganiem potraw powodują mocniejsze przyrumienienie potraw, natomiast naczynia szklane, aluminiowe lub stalowe odbijają ciepło i powodują mniejsze przyrumienienie pieczonych produktów.
- Naczynia należy zawsze umieszczać w środku tacy tak, aby zapewnić równomierne pieczenie.
- Potrawy umieszczać w naczyniach lub na blachach o wystarczających wymiarach tak, aby zapobiec rozpryskiwaniu się potraw wewnątrz piekarnika, co ułatwia jego późniejsze czyszczenie.
- **Nie należy** umieszczać naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika, ponieważ nagrzewa się ona i może spowodować uszkodzenie naczyń. Przy opisywanym ustawieniu, ciepło jest emitowane zarówno z górnej jak i dolnej grzałki. Pozwala to na gotowanie na jednym poziomie,

funkcja ta jest szczególnie przydatna do przyrządzania potraw, które wymagają dodatkowego przyrumienienia spodu (np. potrawy typu quiche i zapiekanka).

Funkcji pieczenia tradycyjnego można również używać do przyrządzania zapiekanek, lasagne i potraw duszonych.

Pieczenie tradycyjne

1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położeniu .
2. Ustawić pokrętko termostatu na odpowiednią temperaturę.

## Rozmrażanie

Wentylator piekarnika pracuje bez uruchamiania grzałek powodując cyrkulację powietrza w temperaturze pokojowej wewnątrz piekarnika.

Sprawdzić, czy pokrętko termostatu jest na pozycji "0".

## Tylko grzałka dolna

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do ciast do nadzień. Może być również wykorzystywana do przyrumieniania rozków lub tart.



Kontrolka termostatu świeci się do momentu osiągnięcia odpowiedniej temperatury. Następnie cyklicznie zapala się i gaśnie sygnalizując utrzymanie temperatury.



## Porady i wskazówki

- Najlepszy rozkład ciepła uzyskuje się w przypadku włożenia rusztu w prowadnicę w środkowej części komory. Aby uzyskać mocniejsze przyrumienienie potrawy należy użyć niższych poziomów wsadu. Aby mocniej przyrumienić górną część potrawy, tacę należy umieścić na wyższym poziomie wsadu.
- Materiał blach i naczyń oraz ich wykończenie mają wpływ na stopień przyrumienienia dolnej części potrawy. Naczynia emaliowane, ciemne, ciężkie lub o powłoce zabezpieczającej przed przyleganiem potraw powodują mocniejsze przyrumienienie potraw, natomiast naczynia szklane, aluminiowe lub stalowe odbijają ciepło i powodują mniejsze przyrumienienie pieczonych produktów.
- Naczynia należy zawsze umieszczać w środku tacy tak, aby zapewnić równomierne pieczenie.
- Potrawy umieszczać w naczyniach lub na blachach o wystarczających wymiarach tak, aby zapobiec rozpryskiwaniu się potraw wewnątrz piekarnika, co ułatwia późniejsze jego czyszczenie.
- **Nie należy** umieszczać naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika, ponieważ nagrzewa się ona i może spowodować uszkodzenie naczyń.

### **Wypiekanie ciast:**

Ciasta i placki zazwyczaj wymagają średniej temperatury pieczenia (150°C-200°C), dlatego też konieczne jest

wcześniejsze podgrzanie piekarnika przez 10 minut.

Drzwiczek piekarnika nie należy otwierać przed upływem 3/4 czasu pieczenia.

Kruche ciasta piecze się w foremkach lub na blasze przez ok. 2/3 czasu pieczenia, a następnie ozdabia je przed końcowym dopiečeniem. Długość czasu pieczenia zależy od typu i ilości posypki, polewy lub nadzienia. Ciasta biszkoptowe muszą mieć lepką konsystencję (tak, aby trudno odrywały się od tyżeczki). Zbyt duża ilość cieczy niepotrzebnie wydłuża czas pieczenia. Jeśli do piekarnika zostaną równocześnie włożone dwie foremki z ciastem lub babką, między foremkami należy zostawić odpowiedni odstęp (na wysokość jednego poziomu prowadnic bocznych).

Jeśli do piekarnika zostaną równocześnie włożone dwie foremki z ciastem lub babką, po upływie 2/3 czasu pieczenia foremki należy zamienić miejscami i obrócić.

### **Pieczenie mięs:**

W piekarniku nie należy piec potraw o wadze niższej niż 1 kg. Mniejsze kawałki mogą wysychać w trakcie pieczenia. Ciemne mięsa, które mają być dobrze wysmażone z zewnątrz, a jednocześnie być średnio wysmażone lub pozostać surowe w środku, należy piec w wyższej temperaturze (200°C-250°C).

Natomiast białe mięso, drób i ryby piecze się w niskiej temperaturze (150°C-175°C). Składniki do sosu należy umieścić w brytfance na samym początku tylko wówczas, gdy czas

pieczenia jest bardzo krótki. W przeciwnym razie, należy je dodać w ciągu ostatnich 30 minut pieczenia.

Do sprawdzenia, czy mięso jest usmażone można użyć łyżki: jeśli nie da się wgnieść łyżką mięsa, oznacza to, że zostało ono w pełni usmażone. Rostbef i filety, które mają pozostać różowe w środku powinny być smażone w wyższej temperaturze, ale przez krótszy czas.

W przypadku pieczenia mięsa na ruszcie, pod rusztem należy umieścić blachę do grillowania, do której ściekać będą soki.

Aby mięso było soczyste, po jego upieczeniu zaleca się odczekać co najmniej 15 minut przed jego pokrojeniem.

Aby w komorze piekarnika nie tworzył się dym, na blachę do grillowania należy wlać trochę wody. Aby nie dopuścić do nadmiernej kondensacji, wodę należy dolewać kilka razy. Do czasu podania, potrawy mogą być przetrzymane w piekarniku w minimalnej temperaturze.



#### **Uwaga!**

**Podczas pieczenia nie wolno stawiać na dnie piekarnika żadnych przedmiotów ani przykrywać żadnych części piekarnika folia aluminiową. Może to prowadzić do nadmiernego wzrostu temperatury i uszkodzenia emalii piekarnika.**

## **Czasy pieczenia**





Czas pieczenia może wahać się w zależności od użytych składników potraw i ilości cieczy zawartej w potrawach.

W czasie pierwszego pieczenia należy zwrócić uwagę na wybór ustawień i zapamiętać je tak, aby nabrać doświadczenia, które można wykorzystać w czasie późniejszego przygotowywania tych samych potraw. Opierając się na zdobytym doświadczeniu można we własnym zakresie korygować wartości podane w tabelach.

# Tabele gotowania i pieczenia


## Piecznienie tradycyjne - Pieczenie konwekcyjne


 Podane czasy pieczenia nie obejmują czasu wstępnego nagrzewania piekarnika. Pusty piekarnik należy zawsze wcześniej nagrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie konwekcyjne		Czas pieczenia w minutach	UWAGI
	 temp °C	 temp °C	 temp °C	 temp °C		
<b>CIASTA</b>						
Z dodatkiem whiskey	2	170	2 (1 i 3)*	160	45-60	w foremce na ciasto
Krucze ciasto	2	170	2 (1 i 3)*	160	20-30	w foremce na ciasto
Sernik	1	175	2	165	60-80	w foremce na ciasto
Jabłecznik	1	170	2 lew. + praw.	160	90-120	w foremce na ciasto
Strudel	2	180	2	160	60-80	na tacy do pieczenia
Tarta z dżemem	2	190	2 (1 i 3)*	180	40-45	w foremce na ciasto
Ciasto z owocami	2	170	2	150	60-70	w foremce na ciasto
Biszkopt	1	170	2 (1 i 3)*	165	30-40	w foremce na ciasto
Ciasto z bakaliami	1	150	2	150	120-150	w foremce na ciasto
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50-60	w dużej formie
Małe ciasto	3	170	2	160	20-35	na tacy do pieczenia
Babka	2	160	2 (1 i 3)*	150	20-30	na tacy do pieczenia
Bezy	2	135	2 (1 i 3)*	150	60-90	na tacy do pieczenia
Buleczki	2	200	2	190	12 - 20	na tacy do pieczenia
Ciasto ptysiowe	2 lub 3	210	2 (1 i 3)*	170	25-35	na tacy do pieczenia
Tarta	2	180	2	170	45-70	w foremce na ciasto
<b>CHLEB I PIZZA</b>						
Białe pieczywo	1	195	2	185	60-70	
Pieczywo żytnie	1	190	1	180	30-45	w dużej formie
Bułki	2	200	2 (1 i 3)*	175	25-40	na tacy do pieczenia
Pizza	2	200	2	200	20-30	na tacy do pieczenia
<b>ZAPIEKANKI</b>						
Zapiekanka makaronowa	2	200	2 (1 i 3)*	175	40 - 50	w foremce
Zapiekanka warzywna	2	200	2 (1 i 3)*	175	45 - 60	w foremce
Quiche	1	210	1	190	30-40	w foremce
Lasagne	200	25	2	2	200 - 35	w foremce
Cannelloni	200	25	2	2	200 - 35	w foremce
<b>MIEŚO</b>						
Wołowina	2	190	2	175	50 - 70	na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	175	100 - 130	na ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	na ruszcie
Rostbef						
krwisty	2	210	2	200	50-60	na ruszcie
średniowypieczony	2	210	2	200	60-70	na ruszcie
dobrze wypieczony	2	210	2	200	70 - 80	na ruszcie
Łopatką wieprzowa	2	180	2	170	120-150	ze skórą
Golonka wieprzowa	2	180	2	160	100-120	2 kawałki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	gicz
Kurczak	2	190	2	200	70 - 85	cały
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	cały
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	cała
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	cała
Królik	2	190	2	175	60-80	w kawałkach
Zając	2	190	2	175	150-200	w kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90-120	cały
Klopsy	2	180	2	170	łącznie 150	na tacy do pieczenia
<b>RYBY</b>						
Pstrąg/Leszcz morski	2	190	2 (1 i 3)*	175	40-55	3-4 ryby
Tuńczyk/Łosoś	2	190	2 (1 i 3)*	175	35-60	4-6 filety

(\*) Chcąc przygotować jednocześnie więcej niż jedną potrawę, zaleca się umieszczenie potraw na poziomach podanych w nawiasach.

## Grillowanie

 Podane czasy pieczenia nie obejmują czasu wstępnego nagrzewania piekarnika. Pusty piekarnik należy zawsze wcześniej nagrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g.		temp. °C	jedna strona	druga strona
Polędwica wołowa	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Stek wołowy	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Kiełbaski	8	/	3	250	12 - 15	10 - 12
Kotlet schabowy	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Kurczak (w 2 częściach)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	/	3	250	10 - 15	10 - 12
Kurczak (piers)	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Podgrzewanie wstępne 5'00"						
Ryby (filety)	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Kanapki	4 - 6	/	3	250	5 - 7	/
Tosty	4 - 6	/	3	250	2 - 4	2 - 3

 Temperatury podano jako propozycje. Można je dostosować zgodnie z własnymi preferencjami.

## Konserwacja i czyszczenie



**Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.**

**Piekarnika nie wolno czyścić za pomocą urządzeń wykorzystujących parę przegrzaną lub strumień pary.**

Ważne: Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.

Aby zagwarantować długotrwałą sprawność urządzenia należy regularnie wykonywać następujące operacje czyszczenia:

- Opisane czynności należy wykonywać, gdy piekarnik jest zimny.
- Części emaliowane należy myć wodą z mydłem.
- Nie należy stosować ściernych materiałów czyszczących.
- Części ze stali nierdzewnej i szkła należy przetrzeć do sucha delikatną szmatką.
- Wszelkie trudne do usunięcia plamy należy usuwać dostępnymi na rynku środkami czyszczącymi lub ciepłym octem.

Warstwa emalii w piekarniku jest bardzo trwała i nieprzepuszczalna. Jednak gorące kwasy owocowe (z owoców cytrusowych, śliwek, itp.) mogą pozostawiać na jego powierzchni trwałe, matowe lub chropowate ślady. Takie ślady na wypolerowanej powierzchni emalii nie mają jednak wpływu na pracę piekarnika. Piekarnik należy dokładnie umyć po każdym użyciu. Jest to najłatwiejszy sposób czyszczenia

urządzenia. Zapobiega przypiekaniu pozostałości i zabrudzeń.

### Środki czyszczące

Przed zastosowaniem środków czyszczących należy sprawdzić, czy nadają się one do czyszczenia kuchenki i czy są zalecane przez producenta.

NIE należy stosować środków czyszczących zawierających wybielacze, ponieważ mogą one zmatowić powierzchnie. Nie należy również stosować ściernych środków czyszczących.

### Czyszczenie zewnętrznych powierzchni piekarnika

Należy regularnie przecierać panel sterowania, drzwiczki piekarnika oraz uszczelkę drzwiową stosując do tego celu delikatną szmatkę zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do prania.

Aby nie uszkodzić lub osłabić szyby w drzwiczkach piekarnika, do czyszczenia piekarnika nie należy stosować:

- detergentów i wybielaczy
- impregnowanych myjek nie nadających się do mycia rondli z materiału zapobiegającemu przyleganiu potraw
- stalowych myjek
- myjek do piekarników nasączonych środkami chemicznymi lub aerozoli
- środków odrdzewiających
- środków do czyszczenia wanien/umywalek

Wyczyścić zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szyby piekarnika ciepłą wodą z mydłem. W przypadku mocnego

zabrudzenia wewnętrznej powierzchni drzwiczek zaleca się stosowanie środków czyszczących takich jak Hob Brite. Do usuwania zabrudzeń nie należy stosować skrobaków do farby.



**NIE czyścić drzwiczek piekarnika gdy szyba jest jeszcze ciepła. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie szyby.**



Wyszczerbiona lub głęboko zadrapana szyba ma mniejszą wytrzymałość i, aby uniknąć ryzyka jej pęknięcia, należy ją wymienić. W przypadku wątpliwości prosimy o kontakt z lokalnym punktem serwisowym.

## **Komora piekarnika**

Emaliowane dno piekarnika najłatwiej jest wyczyścić gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

Po każdym użyciu przetrzeć piekarnik przy pomocy miękkiej szmatki zamoczonej w ciepłej wodzie z mydłem. Okresowo należy wykonać bardziej dokładne czyszczenie stosując do tego celu renomowany środek do czyszczenia.


tak, aby uzyskać dostęp do sklepienia piekarnika (patrz rys.).

## Drzwi piekarnika

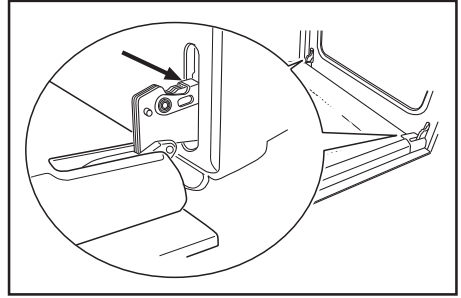
Drzwi piekarnika składają się z dwóch szyb. Dla ułatwienia czyszczenia piekarnika można zdemontować drzwi piekarnika i wyjąć z nich szyby wewnętrzne.



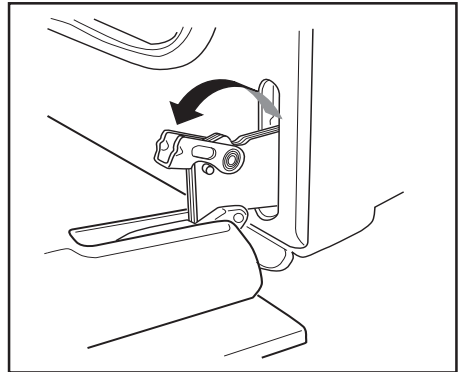
**Uwaga - Drzwi należy zdemontować przed przystąpieniem do czyszczenia. W przypadku próby wyjęcia szyb wewnętrznych z drzwi zamontowanych w piekarniku może dojść do ich nagłego zamknięcia.**

 Drzwi należy wymontować w następujący sposób:

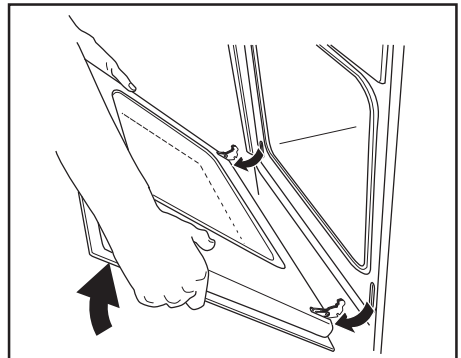
- 1) otworzyć całkowicie drzwi piekarnika;
- 2) zlokalizować dwa zawiasy podtrzymujące drzwi (rys. 1);
- 3) podnieść i obrócić dwie dźwignie znajdujące się na zawiasach (rys. 2);
- 4) chwycić drzwi po bokach i powoli je zamykać do momentu oparcia się drzwi na dźwigniach. Uwaga! Nie wolno zamykać drzwi DO KONCA (rys. 3);
- 5) pociągnąć drzwi do siebie i zwalniając zawiasy z mocowań odczepić drzwi od obudowy piekarnika (rys. 3);



rys. 1

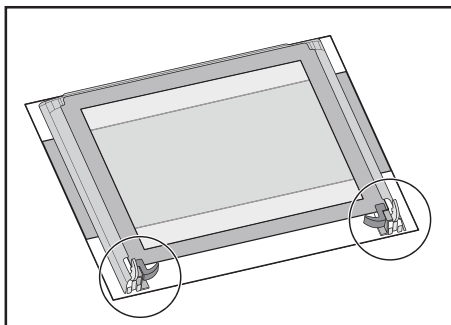


rys. 2



rys. 3

- 6) położyć drzwi na stabilnej powierzchni (rys. 4) przykrytej miękką tkaniną, aby nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni uchwytu;
- 7) aby wyjąć szyby wewnętrzne należy najpierw odblokować oba elementy podtrzymujące szyby (rys. 5);
- 8) a następnie obrócić je o 90° i wyjąć (rys. 6);
- 9) lekko podnieść i ostrożnie wyjąć górną szybę, która posiada ozdobne obramowanie na wszystkich czterech bokach (rys. 7).



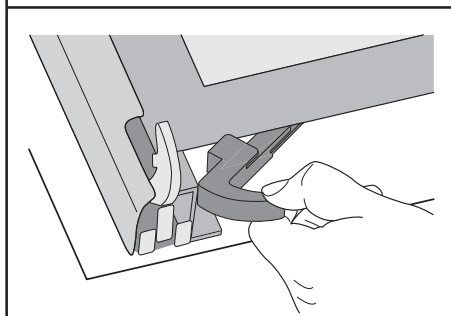
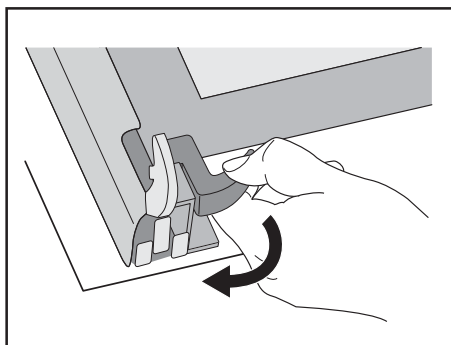
rys. 4

Do czyszczenia drzwi piekarnika należy używać letniej wody i miękkiej szmatki. Unikać stosowania myjek, druciaków, szorstkich gąbek czy środków czyszczących na bazie kwasów, gdyż mogłyby one uszkodzić specjalną powłokę odbijającą ciepło, którą pokryte są szyby wewnętrzne.

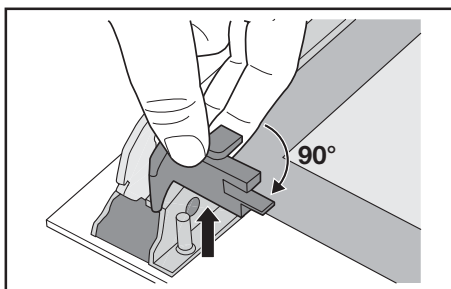
Po zakończeniu czyszczenia założyć ponownie szyby i zamontować drzwi piekarnika, wykonując opisaną powyżej procedurę w odwrotnej kolejności i zwracając uwagę na prawidłowe rozmieszczenie szyb.

Aby prawidłowo wykonać tę operację, należy:

- szybę wewnętrzną z ozdobnym obramowaniem na wszystkich czterech bokach należy zamontować w taki sposób, aby nadruk skierowany był do wewnątrz drzwi. Montaż szyby jest prawidłowy, jeżeli po przejechaniu palcami po widocznej powierzchni nie wyczuwa się w okolicach nadruku żadnych chropowatości.



rys. 5



rys. 6



Szybę wewnętrzną należy włożyć na miejsce w taki sposób, jak pokazano na rys. 8.

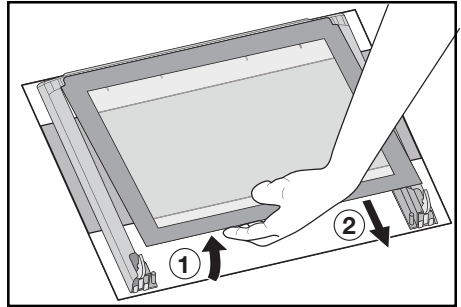
Po zamontowaniu szyb w drzwiach piekarnika wykonać w odwrotnej kolejności procedurę opisaną w punkcie 8), aby zapewnić ich odpowiednie zamocowanie.



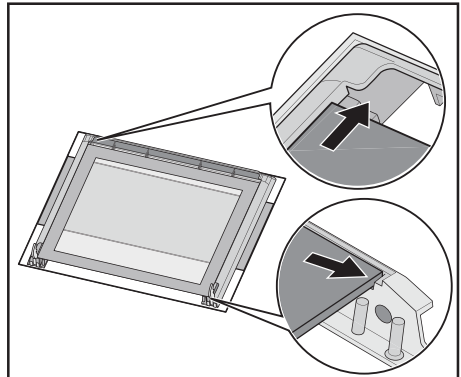
Nie czyścić drzwi piekarnika, gdy są jeszcze ciepłe, gdyż mogłyby to spowodować pęknięcie szyb. W przypadku zauważenia głębokich rys lub pęknięć na powierzchni szyb skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany szyb.



**Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:** Zaleca się czyszczenie drzwi piekarnika i panelu sterowania ze stali nierdzewnej lub aluminium lekko zwilżoną gąbką i ich dokładne osuszenie miękką szmatką po każdorazowym czyszczeniu. Unikać stosowania myjek, druciaków, środków czyszczących na bazie kwasów lub o działaniu ściernym, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnie.



rys. 7



rys. 8

## Czyszczenie uszczelki drzwi piekarnika

Wokół otworu piekarnika znajduje się gumowa uszczelka gwarantująca jego prawidłowe działanie.



**Od czasu do czasu należy sprawdzić jej stan. W razie potrzeby należy ją wyczyścić, unikając stosowania substancji lub przedmiotów o właściwościach ściernych. W razie zauważenia uszkodzenia uszczelki zwrócić się do najbliższego serwisu i unikać korzystania z piekarnika, dopóki usterka nie zostanie naprawiona.**

## Wymiana oświetlenia piekarnika

Odłączyć urządzenie.

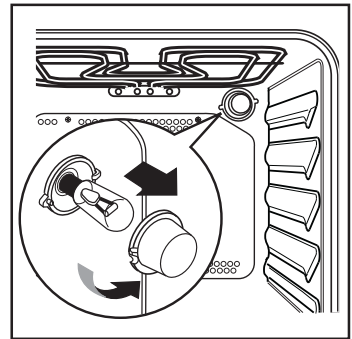
Jeśli to konieczne, wymienić żarówkę. Żarówka musi mieć następujące parametry:

- Moc: 15 W/25 W,
- Napięcie: 230 V (50 Hz),
- Żaroodporność do temperatury 300°C,
- Typ podłączenia: E14.

Żarówki można nabyć w lokalnym punkcie serwisowym.

Wymiana spalonej żarówki:

1. Sprawdzić, czy piekarnik jest odłączony od źródła zasilania.
2. Wcisnąć szklany klosz i odkręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wykręcić spaloną żarówkę i wymienić ją na nową.
4. Przykręcić szklany klosz z powrotem i podłączyć zasilanie.



## Problemy i ich usuwanie

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed skontaktowaniem się z lokalnym punktem serwisowym, należy wykonać następujące kontrole:

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Piekarnik nie włącza się.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Sprawdzić, czy wybrana została funkcja pieczenia i temperatura <i>lub</i></li> <li>◆ Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do prądu, czy w sieci jest zasilanie i czy przełącznik przy gniazdku zasilającym jest włączony.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nie działa kontrolka temperatury piekarnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Za pomocą pokrętła termostatu ustawić odpowiednią temperaturę <i>lub</i></li> <li>◆ Za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika wybrać żądaną funkcję.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nie działa oświetlenie piekarnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Za pomocą pokrętła została funkcja <i>lub</i></li> <li>u Sprawdzić żarówkę i, jeśli nie działa, wymienić ją (patrz “Konserwacja i czyszczenie”).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przygotowanie potraw zajmuje zbyt dużo czasu lub też potrawy są pieczone zbyt szybko.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Konieczna może być regulacja temperatury <i>lub</i></li> <li>u Postępować zgodnie z instrukcjami awaryjnymi w niniejszej instrukcji (szczególnie w rozdziale “Korzystanie z piekarnika”).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Po zakończeniu procesu gotowania nie pozostawiać naczyń w piekarniku dłużej niż 15-20 minut.</li> </ul>

## Dane techniczne

### Moc grzałek

Pełna moc (górną i + dolną grzałką) 1800 W

Wewnętrzna grzałka 1650 W

Wentylator konwekcyjny 25 W

Oświetlenie piekarnika 25 W

Wentylator chłodzący 25 W

**Moc całkowita** 1875 W

Napięcie robocze (50 Hz) 230 V

### Wymiary wnętrza do zabudowy

Wysokość pod blatem mm 593  
w słupku mm 580

Szerokość 560 mm

Głębokość 550 mm

### Piekarnik

Wysokość 335 mm

Szerokość 395 mm

Głębokość mm 400

Pojemność piekarnika 56 l

## Instrukcje dot. instalacji



**Urządzenie należy podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed przystąpieniem do prac instalacyjnych lub serwisowych urządzenie należy wyłączyć. Urządzenie może być instalowane lub serwisowane wyłącznie przez a u t o r y z o w a n y c h elektroinstalatorów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki nieprzestrzegania podanych tu zaleceń bezpieczeństwa.**

### Podłączenie do sieci zasilającej

Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy:

- Bezpieczniki oraz domowa instalacja elektryczna są odpowiednie do całkowitego obciążenia elektrycznego urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
- Domowa instalacja elektryczna została uziemiona zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy użyte do podłączenia urządzenia są łatwo dostępne.

Urządzenie zostało dostarczone z przewodem zasilającym w komplecie.

Musi być on wyposażony w odpowiednią wtyczkę, odpowiednią dla obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej. Wtyczkę należy włożyć do odpowiedniego gniazdko zasilającego w ścianie. Jeżeli urządzenie ma zostać podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, pomiędzy urządzeniem a siecią zasilającą należy umieścić

przełącznik wielobiegunowy, o minimalnym odstępie 3 mm pomiędzy stykami, odpowiedni do wymaganego obciążenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zielono-żółty przewód uziemienia nie może być przerwany przez przełącznik i powinien być o 2-3 cm dłuższy od innych przewodów.

Dostarczony w komplecie przewód zasilający z wtyczką należy podłączyć do całkowicie izolowanego gniazda (230 V~, 50 Hz). Gniazdo takie musi zostać zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Mogą być stosowane następujące rodzaje przewodów zasilających, uwzględniając odpowiedni przekrój przewodu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Przewód łączący musi być ułożony w taki sposób, aby żaden z jego fragmentów nie nagrzewał się do temperatury przekraczającej 50°C (powyżej temperatury otoczenia).


Po wykonaniu przyłączenia, należy włączyć elementy grzewcze i przez 3 minuty sprawdzić, czy prawidłowo działają.

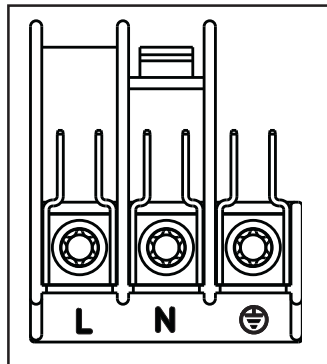
## Listwa zaciskowa

Piekarnik posiada łatwo dostępną listwę zaciskową do zasilania jednofazowego o napięciu 230 V.

Litera L - Zacisk przewodu fazowego

Litera N - Zacisk przewodu neutralnego

 lub E - Zacisk przewodu neutralnego



## Instrukcja zabudowy

W celu zapewnienia bezawaryjnej pracy urządzenia, meble kuchenne lub wnęka, w której piekarnik będzie zabudowany muszą mieć odpowiednie wymiary.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, wszystkie elementy, które zapewniają zabezpieczenie przeciwporażeniowe części pod napięciem lub części niez izolowanych muszą być zamocowane w taki sposób, aby nie dało się ich zdemontować bez użycia narzędzi. Dotyczy to również zamocowania ścianek tylnych na początku lub końcu linii zabudowanych urządzeń. Zabudowa urządzenia musi w każdym przypadku zapewniać ochronę przed porażeniem. Urządzenie należy zamontować w taki sposób, aby jego część tylna lub bok ustawione były przy wyższych meblach, urządzeniach kuchennych lub ścianach. Przy drugim boku piekarnika można postawić tylko urządzenia lub meble, których wysokość jest równa wysokości piekarnika.

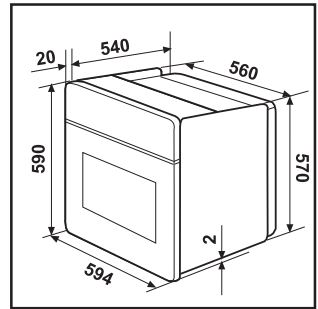
### Wymiary piekarnika (rys. A)

#### Instrukcja zabudowy

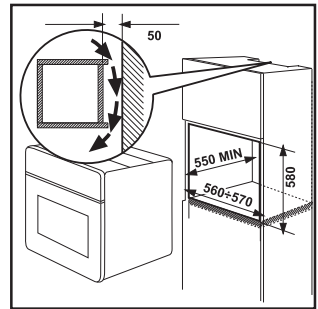
W celu zapewnienia bezawaryjnej pracy urządzenia, meble kuchenne lub wnęka, w której piekarnik będzie zabudowany muszą mieć odpowiednie wymiary (rys. B-C).

### Zamocowanie piekarnika w szafce

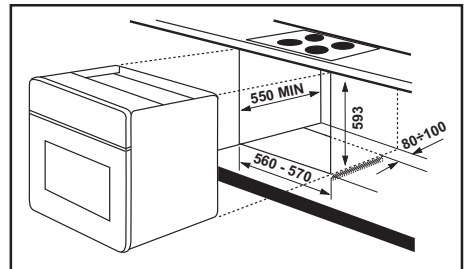
- Otworzyć drzwi piekarnika;
- przymocować piekarnik do szafki umieszczając cztery przekładki dostarczone w komplecie z urządzeniem (Rys.D - A), które wpasowują się dokładnie do otworów w ramie, a następnie włożyć cztery śruby do drewna (Rys. D - B).



Rys. A



Rys. B



Rys. C

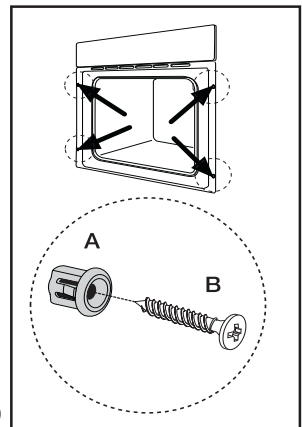


Fig. D

## Gwarancja/Serwis

### Warunki gwarancji

1. Electrolux Poland Sp. z o.o. gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych, zobowiązując się jednocześnie - w razie ujawnienia takich wad w okresie gwarancyjnym i w zakresie określonym niniejszym dokumentem - do ich usunięcia w sposób uzależniony od właściwości wady.
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego punktu serwisowego Electrolux Poland.
3. W wyjątkowych przypadkach konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta, termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty zakupu.
5. Sprzęt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem siły zewnętrznej np. przepięcia w sieci elektrycznej, wyładowania atmosferycznego,
  - napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nie mające autoryzacji Electrolux Poland,
  - części z natury łatwo zużywalnych takich jak: żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła.
7. Klientowi przysługuje wymiana sprzętu na nowy jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji czterech napraw nadal występują w nim wady. Przez naprawę rozumie się wykonanie czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady. Pojęcie naprawy nie obejmuje: instalacji, instruktażu, konserwacji sprzętu, poprawy połączeń mechanicznych lub elektrycznych.
8. Wymiany sprzętu dokonuje autoryzowany punkt serwisowy Electrolux Poland lub, jeśli jest to niemożliwe, placówka sprzedaży detalicznej, w której sprzęt został zakupiony. Sprzęt zwracany po wymianie musi być kompletny, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nie uznanie gwarancji.
9. Montaż sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci gazowej lub elektrycznej może być wykonany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia pod rygorem utraty gwarancji.
10. Electrolux Poland nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego zainstalowania sprzętu lub napraw wykonanych przez osoby nieupoważnione.



11. Koszty nieuzasadnionego wezwania serwisu pokrywa klient.
12. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.
13. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
14. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu z wpisaną datą sprzedaży, potwierdzoną pieczęcią i podpisem sprzedawcy.

Uwaga: uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nie uznanie gwarancji.


Electrolux Poland Sp. z o.o.  
ul. Kolejowa 5/7  
01-217 Warszawa  
tel. 22 434 73 00  
e-mail: reklamacje@electrolux.pl  
www.electrolux.pl

## Gwarancja Europejska

Niniejsze urządzenie jest objęte gwarancją firmy Electrolux w każdym z krajów wymienionych na końcu niniejszej instrukcji przez okres podany w gwarancji urządzenia lub określony ustawowo. W przypadku przeprowadzki właściciela urządzenia z jednego z poniższych krajów do innego, gwarancja zachowuje swoją ważność z następującymi zastrzeżeniami:

- Gwarancja na urządzenie obowiązuje od dnia zakupu. Datę zakupu należy potwierdzić przez okazanie dokumentu zakupu wydanego przez sprzedawcę urządzenia.
- Okres gwarancji na urządzenie oraz zakres gwarancji (wykonawstwo oraz części) są takie same, jak okres i zakres obowiązujące dla danego modelu lub serii urządzenia w nowym kraju zamieszkania.
- Gwarancja na urządzenie jest wydawana osobiście na pierwszego kupującego i nie można jej przekazać na innego użytkownika.
- Urządzenie zostało zainstalowane i jest eksploatowane wyłącznie do celów domowych zgodnie z instrukcjami firmy Electrolux. Użytkowanie do celów zawodowych jest wykluczone.
- Urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami nowego kraju zamieszkania.

Postanowienia niniejszej Gwarancji Europejskiej w żaden sposób nie ograniczają nabytych praw ustawowych.

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 - Edifício 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, Seberínho 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	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

## **Üdvözljük az Electrolux világában**

Üdvözljük 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 elonyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyű kezelhetősége révén meg fogja könnyíteni mindennapjait. Sok szerencsét!

## Tartalomjegyzék

Figyelmeztetések és fontos biztonsági tudnivalók .....	61
A készülék .....	63
Kezelőszervek .....	64
A sütő első alkalommal történő használata előtt .....	66
A sütő használata .....	67
Sütési táblázatok .....	71
Tisztítás és karbantartás .....	73
Ha valami nem működik .....	78
Műszaki adatok .....	79
Utasítások az üzembe helyező részére .....	80
Beépítési utasítások .....	81
Szerviz és eredeti pótalkatrészek .....	82
Európai jótállás .....	83

## Útmutató a kézikönyv használatához



Biztonsági tudnivalók



Részletes útmutató



Javaslatok és tanácsok



Ez a készülék megfelel a következő **EGK irányelveknek**:

- **2006/95** (Kisfeszültségű 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 hozzáférjen 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 egyfázisú 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 gyereket 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

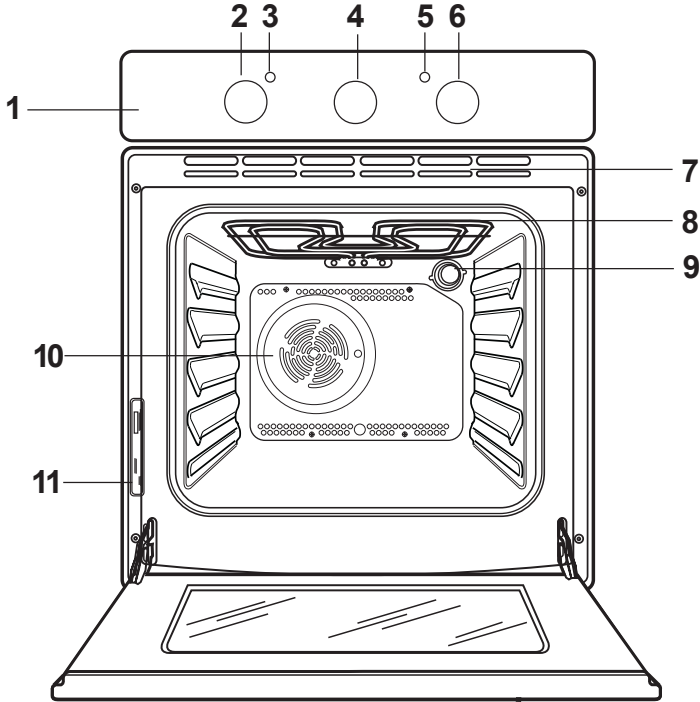
- A szükséges ellenőrzéseket és/vagy javításokat a gyártó szervizrészlegével vagy a gyártó által megbízott szervizrészleggel végeztesse el, és ehhez csak eredeti alkatrészeket használjon fel.
- Ne próbálja meg egyedül megjavítani a berendezést, ha hibát vagy károsodást észlel. A szakképzetlen személlyel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



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 hulladékéelhelyezési szolgálatnál vagy abban a boltban kaphat, ahol a terméket vásárolta.

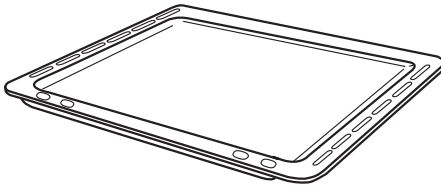
## A készülék leírása



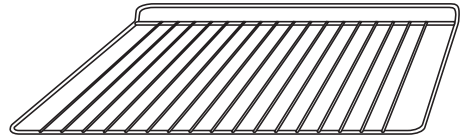
- 1. Kezelőpanel
- 2. Sütő hőfokszabályozó gombja
- 3. Sütő hőfokszabályozó lámpája
- 4. Percszámláló
- 5. Általános ellenőrző lámpa
- 6. Sütő funkció szabályozógombja

- 7. Hűtőventilátor levegőnyílása
- 8. Grill
- 9. Sütőlámpa
- 10. Sütőventilátor
- 11. Adattábla

## A sütő tartozékai









Tortatálca

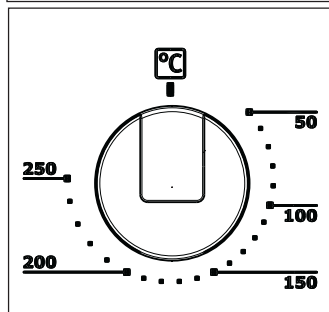
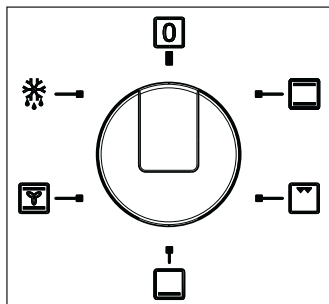


Rögzítő polc

## Kezelőszervek

### A sütő funkciókapcsoló gombja

-  A sütő ki van kapcsolva
-  Hagyományos sütés - A felső és az alsó elem is sugároz hőt, ami egyenletes hőelosztást biztosít a sütőben.
-  Csak belső grill elem - Kisebb mennyiségű grillezéséhez.
-  Alsó fűtőelem - Csak a sütő aljáról jön a hő.
-  Légkeveréses sütés - Ennek a funkciónak a kiválasztásával süthet húsokat, illetve anélkül süthet egyszerre húst és tésztafélét, bármelyik polcon, hogy az egyik átvénne a másik ízét.
-  Kiolvasztás beállítása - Ennek a beállításnak az a célja, hogy segítsen kiolvasztani a fagyott ételeket.



### Bekapcsolva jelzőlámpa

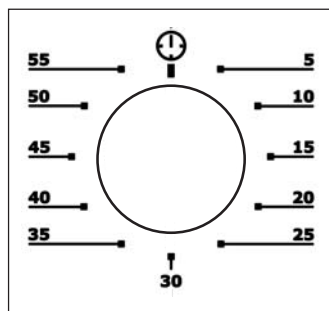
Bekapcsolt állapot jelzőlámpája a sütő funkciószabályozó gombjának a beállításakor kezd világítani.

### 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.





## Mechanikus Percszámláló

A percszámlálóval beállítható maximális idő egy óra.

A szabályzó gombot az óra járásával egyező irányba forgassuk el a max. pozícióba, majd utána vissza a kívánt időre. A kiválasztott idő letelte után egy rövid hangjelzés lesz hallható.

**A percszámláló nem kapcsolja a sütőt, ha az nincs használatban.**

## 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 sütőben hűtőventilátor működik azzal a céllal, hogy ne hagyja felmelegedni az előlapot, a gombokat és a sütő ajtajának fogóját. A ventilátor a sütő bekapcsolásakor automatikusan elindul. A sütőajtó fogantyúja közelében a nyíláson keresztül meleg levegő áramlik ki. A ventilátor akkor kapcsol ki, amikor a sütő funkciószabályozó gombját sütés után KI pozícióba állítja **0**.



## A sütő első alkalommal történő használata előtt


**i** A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa 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.

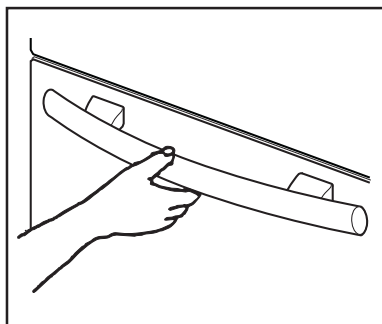
Ügyeljen rá, hogy jól kiszellőztesse a szobát.

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

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

**i** 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.

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



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

## 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 párák 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.



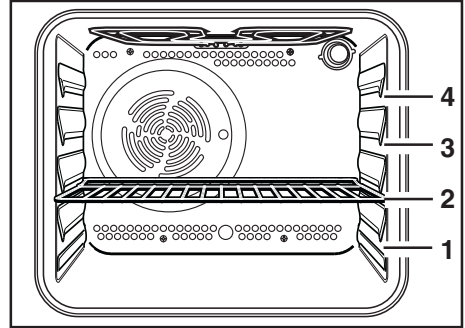
Ha a sütő ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.



**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 koncentrálnálódhat, 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 sütőnek négy polcszintje van, és egy polc található benne. A polcszintek az ábrán látható módon, alulról lefelé számoznak. Fontos, hogy ezeket a polcokat az ábrán látható módon megfelelően helyezze el.

Ne tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára.

### 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.

## Légbefúvásos sütés

- Az étel sütését az előre melegített levegőáramlat végzi, amelyet a sütő hátsó falába beépített ventilátor egyenletesen körbe keringet 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 környezetet megakadályozza, hogy egyik ételről a másikra szálljanak a különböző illatok és ízek.
- A különböző szinteken sütés lehetősége azt jelenti, hogy egy időben lehet különböző ételeket készíteni, és akár három doboz kekszet és mini pizzát lehet azonnal elfogyasztani vagy ezt követően lefagyasztani.
- Természetesen a sütőben az is lehetséges, hogy csak egyetlen szinten süssön. Ebben az esetben az alsó sín párokat kell használni, hogy könnyebben szemmel tudja követni a folyamatokat.
- Ráadásul a sütő különösen ajánlatos lekvárok sterilizálására, -otthon készített befőttek készítésére, valamint gomba vagy gyümölcs aszalására.

## 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 edényt, tepsit vagy sütőtálcát közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet. Ennek a beállításnak a használatakor a hő a felső és alsó sütőelemekből 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 csöbenschütlek, 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.


## Kiolvasztás

A sütőventilátor fűtés nélkül működik, és a levegőt szobahőmérsékleten keringeti a sütő belsejében.

Ellenőrizze, hogy Ki pozícióba fordította-e a hőfokszabályozó gombot.

## 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 túpróbával 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.

## Javaslatok és tanácsok

- 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 edényt, tepsit vagy sütőtálcát közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet.

## Sütéskor:

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

## Hűssütéskor:

1 kg-nál kisebb pecsenyehúsokat ne süssön egy darabban. A kisebb egyben süttöt 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) kívánnak. 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 félóra tegye be őket.

Hogy mennyire sült meg a hús, egy kanál segítségével ellenőrizheti: ha nem lehet a húst benyomni, akkor átsült. A belül rózsaszínné 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 tészta-sütő tepsit a sütő aljára, mert a fokozott hőmérséklet-emelkedés tönkretelheti 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 - Légkeveréses sütés




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

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		A sütés időtartama percekben	MEGJEGYZÉSEK
	 hőmérs. °C	hőmérs. °C	 hőmérs. °C	hőmérs. °C		
<b>SÜTEMÉNYEK</b>						
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 gyümölcs torta	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
<b>KENYÉR ÉS PIZZA</b>						
Fehér kenyér	1	195	2	185	60-70	
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütő formában
Zsömlé	2	200	2 (1 és 3)*	175	25-40	Tepsiben
Pizza	2	200	2	200	20-30	Tepsiben
<b>TÖLTÖTT TÉSztÁK</b>						
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
<b>HÚS</b>						
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	Héjastul
Sertéslábszár	2	180	2	160	100-120	2 darab
Bárány	2	190	2	175	110-130	Láb
Csirke	2	190	2	200	70-85	Egészben
Pulyka	2	180	2	160	210-240	Egészben
Kacsa	2	175	2	220	120-150	Egészben
Liba	2	175	1	160	150-200	Egészben
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
Vagdalt	2	180	2	170	össz. 150	kenyérsütő edényben
<b>HAL</b>						
Pisztráng/Keszeg	2	190	2 (1 és 3)*	175	40-55	3-4 hal
Tonhal /Lazac	2	190	2 (1 és 3)*	175	35-60	4-6 filé

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

## Grillezés

**i** 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

**i** 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 vezetékeit 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 zománczott 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 ráégenek a sütőre.

### Tisztítószer

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

Klór tartalmazó tisztítószerrel NEM használható, 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 megromlásának, illetve gyengítésének elkerülése érdekében kerülje a következők használatát:

- Háztartási mosószeres és klórtartalmú tisztítószer
- Tapadásmentes bevonattal rendelkező edényekhez nem használható impregnált tisztítópárna;
- Fémszálas súrolópárna
- 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 tisztítószer használatát javasoljuk, mint a Hob Brite. Ne használjon festékkaparókat a szennyeződések leszedéséhez.



**NETISZTÍTSA MEG a sütőajtót, amíg az üveg teljesen ki nem hűlt. Ha ezt az elövigyázatosságot elmulasztja, az üveglap megrepedhet.**



Ha a sütőajtó üveglapja megsérül vagy mély karcolások lesznek rajta, az üveg meggyengül és ki kell cserélni, nehogy az üveglap megrepedjen. További tanácsokért forduljon a helyi szervizhez, ahol örömmel segítenek Önnek.

### Sütőtér

A sütőtér zománczott 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.

## Sütőajtó

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

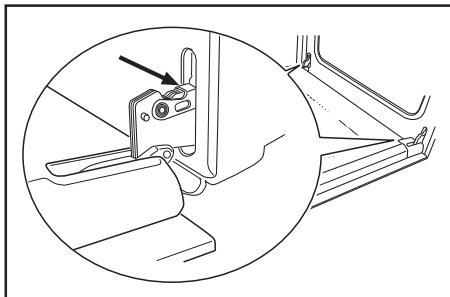


**Figyelem - Tisztítása előtt le kell szerelni a sütőajtót. A sütőajtó hirtelen visszacsukódhat, ha az üvegeket akkor próbálják kiszedni, amikor a sütőajtó még a helyén van.**

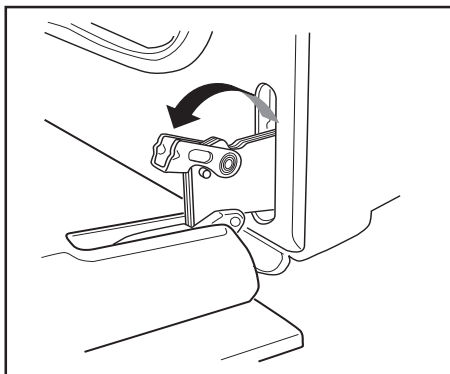


Ezt a következők szerint végezze.

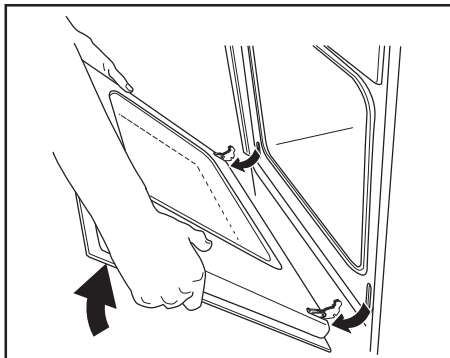
- 1) nyissa ki teljesen az ajtót;
- 2) keresse meg az ajtót tartó két forgópántot (1. ábra);
- 3) emelje fel és fordítsa el a két forgópánt kallantyúját (2. ábra);
- 4) a két külső szélénél fogja meg és lassan, de nem TELJESEN csukja vissza a sütőajtót (3. ábra);
- 5) húzza maga felé és emelje ki helyéről az ajtót (3. ábra);



1. ábra

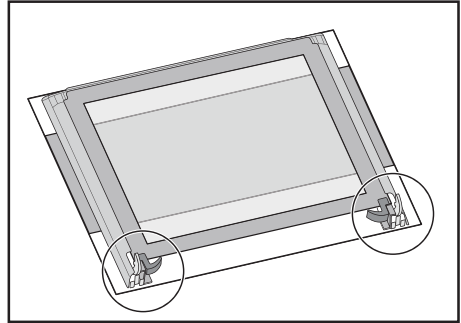


2. ábra



3. ábra

- 6) a fogantyú felületének óvása érdekében tegyen puha ruhát valamilyen stabil felületre (4. ábra), és erre helyezze rá a sütőajtót;
- 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).



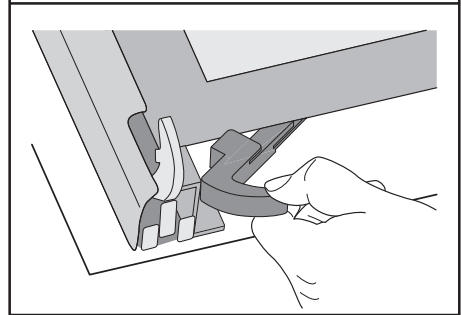
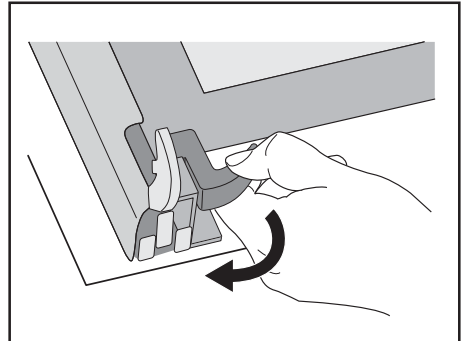
4. ábra

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.

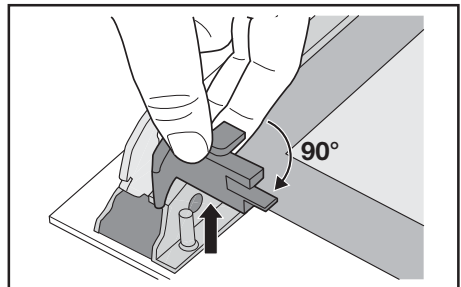
A tisztítás befejeztével a fentieket fordított sorrendben elvégezve tegye vissza az üvegeket az ajtóba és az ajtót a helyére, ügyelve arra, hogy az üvegeket pontosan illessze vissza.

Ennek érdekében ezt a következők szerint végezze:

- a 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.



5. ábra



6. 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.

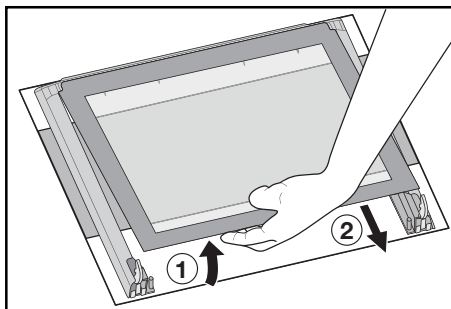
### A sütőajtó tömítésének tisztítása

A sütőnyílás körül gumitömítés gondoskodik a helyes működésről.

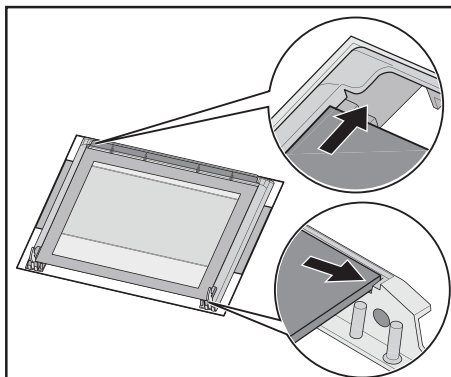


Ezt a tömítést időről időre ellenőrizze. Szükség esetén tisztítsa meg, kerülve a dörzshatású eszközöket vagy anyagokat.

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



7. ábra



8. ábra

## A sütőlámpa kicserélése

Húzza ki a villásdugót az aljzatból

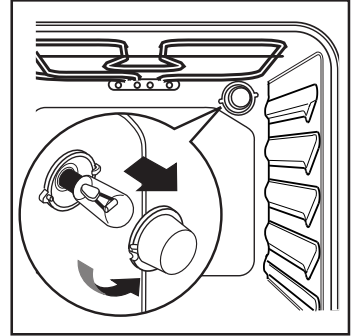
Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

- 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 üvegfedelelet, és csatlakoztassa a hálózati vezetékét 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A sütő nem kapcsol be.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Ellenőrizze, hogy be lett-e állítva a sütési funkció és a hőmérséklet <i>vagy</i></li> <li>◆ Ellenőrizze, hogy helyesen csatlakoztatta-e a készülék hálózati vezetékét a konnektorba, illetve bekapcsolta-e a főkapcsolót.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A sütő hőmérsékletjelző lámpája nem gyullad ki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet <i>vagy</i></li> <li>◆ A sütő funkció szabályozógomb segítségével válasszon ki egy funkciót.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A sütő lámpája nem gyullad ki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Válasszon ki a hőfokszabályozó gomb segítségével egy hőmérsékletet <i>vagy</i></li> <li>◆ Ellenőrizze az izzót, és szükség esetén cserélje ki (lásd: "Tisztítás és karbantartás")</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani <i>vagy</i></li> <li>◆ Kövesse a használati utasításban szereplő tanácsokat, különösen a "A sütő használata" című fejezetből.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ A sütés folyamatának befejeztével ne hagyja 15-20 percnél tovább az ételeket a sütőben.</li> </ul>

## Műszaki adatok

### A fűtőelemek besorolása

Komplett sütő (alsó+felső)	1800 W
Grill	1650 W
Konvekciós ventilátor	25 W
Sütővilágítás	25 W
Hűtőventilátor	25 W
<b>Összteljesítmény</b>	<b>1875 W</b>
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

### Az üreg méretei

Magasság	felület alatt	mm 593
	oszlopban	mm 580
Szélesség		mm 560
Mélység		mm 550
<b>Sütő</b>		
Magasság		mm 335
Szélesség		mm 405
Mélység		mm 400
Sütő kapacitása		56 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 képezett 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 csatlakozódugasszal együtt kerül leszállításra. A kapott hálózati vezetékét 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.

Ha készüléket csatlakozódugasz nélkül kötök be, vagy ha a csatlakozódugasz nem hozzáférhető, az érintkezések között egy minimum 3 mm-es réssel rendelkező többpólusú kapcsolót (pl. biztosítékot, áramkör-megszakítót) kell beszerelni a készülék és a hálózati vezeték közé. A kapcsolónak egyetlen ponton sem szabad megszakítania a földkábel. A sárga-zöld földkábel 2-3 cm-rel legyen hosszabb az összes többi vezetéknel.

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

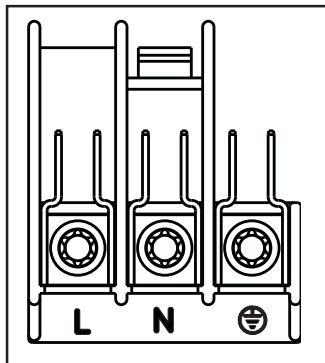
A fűtőelemeket csatlakoztatás után egy kb. 3 percig tartó üzemeltetéssel le kell tesztelni.

### 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.

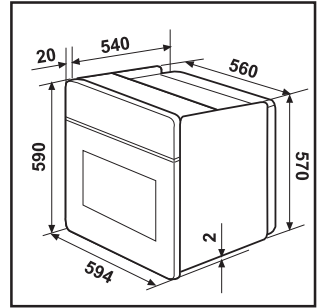
### A sütő méretei (A. ábra)

#### Beépítési utasítások

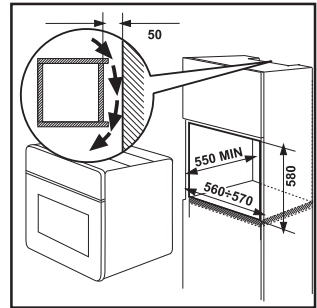
A beépített készülék problémamentes üzemeltetése céljából a készüléket befogadó konyhaszekrény egységnek vagy az üregnek megfelelő méretűnek kell lennie (B-C. ábra).

### A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez

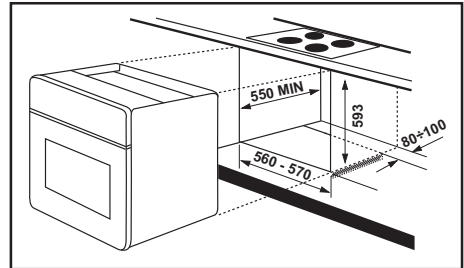
- Nyissa ki a sütő ajtaját;
- Rögzítse a sütőt a konyhaszekrényhez a keret négy nyílásába pontosan beilleszkedő négy távtartó (D. ábra - A) segítségével, majd csavarja be a négy kapott facsavart (D. ábra - B).



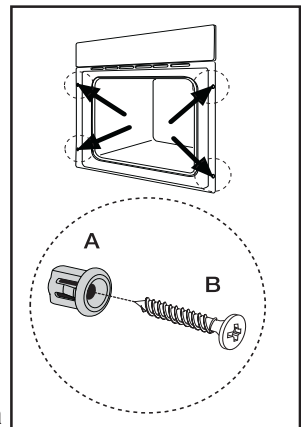
A. ábra



B. ábra



C. ábra



D. ábra

## Szerviz és eredeti pótalkatrészek

A gyárból való elszállítás előtt a készüléken az optimális működés ellenőrzése érdekében számos szakértő és szakember végzett próbákat.

Minden szükséges javítási munkát maximális gondossággal és figyelemmel kell végezni.

Ezért javasoljuk, hogy mindenfajta problémával forduljon a kereskedéshez, ahol a készüléket vásárolta, illetve a legközelebbi hivatalos szervizünkhöz, és közölje a probléma jellegét, a készülék modellszámát (**Mod.**), a termékszámot (**Prod. No.**) és a sorozatszámot (**Ser. No.**), amelyek az azonosítótáblán találhatóak.




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

# 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, Seberniho 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	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	Electrolux
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	EOB 31004
3	Klasa energetske djelotvornosti	Razred energetske učinkovitosti	Klasa energoszczędności	Energiatahékonysági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagymányos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	
5	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konvekcija wymuszona	- Levegőkeringtetéssel konvekción	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	
	Patrolirna električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Pozaba električne energije (kWh) Ogrevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiabizonylatás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotřeba energie (kWh) Funkcia pečenie:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
6	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagymányos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	0.79kWh
7	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konvekcija wymuszona	- Levegőkeringtetéssel konvekción	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	0.78kWh
8	- Para	- Para	- Para	- Gőz	- Pára	- Pára	- Vapor	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrih)	Pojemność użyteczna (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využitelný objem (litre)	Volum util (litri)	56
•• ••• ••••	Veličina: - Mala - Srednja - Velika	Velikost: - Mala - Srednja - Velika	Wielkość: - Mała - Średnia - Duża	Méret: - Kicsi - Közepes - Nagy	Velikost: - Malá - Střední - Velká	Velkost: - Malá - Středná - Velká	Dimensiuni: - Mic - Mediu - Mare	
	Vrijeme pečenja normalno punog:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Čas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiség sütéséhez szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upečenie pri štandardnej zálaži:	Durata de coacere pentru încărcătură normală:	
10	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagymányos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convențional	43 min.
11	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konvekcija wymuszona	- Levegőkeringtetéssel konvekción	- Konvenční s ventilátorem	- Vnutené prúdenie vzduchu	- Convecție forțată	41 min.
12	Površina najvećeg plućnja za pečenje	Velikost najvećega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sütőlap területe	Plocha největšího pečičního plechu	Plocha najväčšieho pečičného plechu na pečenie	Suprafața țilui de copt celei mai mari	1130 cm <sup>2</sup>
13	Buka (dB (A) re 1 pw)	Hrup (dB (A) re 1 pw)	Poziom hałas (dB (A) re 1 pw)	Zaj (dB (A) re 1 pw)	Hlučnost dB(A) re 1pW	Hlučnost (dB (A) re 1 pw)	Zgomot (dB (A) re 1 pw)	
<p>• Veća djelotvornost Veća učinkovitost Większa sprawność Hatalakonyabb Úsporné Viac úsporná Mai eficient</p> <p>Majná účinnosť Majná učinkovitost Majná správnosť Kevésbé hatékony Ménjérispórná Mai puțin eficient</p>								<p>•• 12 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util &lt; 35 l</p> <p>••• 35 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util &lt; 65 l</p> <p>•••• 65 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/ Užitný objem/Využitelný objem/Volum util</p>
								2002/40/EC





www.electrolux.com